



Gesamtzeit: 4 h 5 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 8 Personen

Beereneis

Beereneis

400 g Beeren eigener Wahl (Erdbeeren, Himbeeren, Blaubeeren,...)

2 Esslöffel Rinatura Zitronensaft Bio

1 Teelöffel Al Amier Rosenwasser

3 Esslöffel Rinatura Agavensirup Bio

Eisförmchen

Holzstäbchen

Beereneis

1.

Beeren waschen und anschließend mit Zitronensaft, Rosenwasser und Agavensirup pürieren.

Das Beerenpüree in Eisförmchen füllen und für etwa eine Stunde in ein Gefrierfach stellen. Nach ca. einer Stunde Holzstäbchen in die Eisförmchen stecken und für weitere 3 Stunden einfrieren.