

Fruchteis ohne Eismaschine

Was ihr benötigt:

Gefrorene Früchte

Küchenmaschine (stabile Maschine mit scharfen Klingen zum Schneiden von Eis oder gefrorenem geeignet)

Milch oder Joghurt

Zucker oder Honig

Minze

Zitrone

Schritt 1:



Für euer selbstgemachtes Eis eignet sich eigentlich jede Frucht. Falls ihr welche im Garten habt, könnt ihr die Früchte einfrieren und auch im Winter oder Frühjahr selbstgemachtes Eis genießen.

Bevor ihr mit dem Eis startet solltet ihr erstmal frische Früchte kaufen oder pflücken und sie gegebenenfalls in kleine Stücke schneiden und für 1-2 Tage einfrieren.

Schritt 2:



Die eingefrorenen Früchte in den Mixer geben und vorsichtig einmal durchmischen. Anschließend könnt ihr nach Geschmack bei 200g Früchten etwa 1 Teelöffel Honig dazugeben und ebenfalls ca. 50 g Joghurt oder Milch. Je nach Frucht und Geschmack kann das Verhältnis zwischen Zucker und Joghurt etwas variieren.

Wer ein wenig Frische ins Eis bringen möchte kann etwas Zitronensaft oder Minze hinzufügen.

Anschließend könnt ihr die Zutaten für 2 Minuten mixen, bis es eine cremige Masse ergibt. Probiert zwischendurch ob ihr noch etwas Zucker oder Joghurt hinzufügen sollt.



Ihr könnt es mit einem Minzblatt oder frischen Früchten servieren. Und schon habt ihr im Handumdrehen ein leckeres Eis ohne Zusatzstoffe und ohne Eismaschine gezaubert.