

Rezept Skyr-Eis am Stiel

Produktfotos



Kurzbeschreibung

- Kleine Erfrischung für Zwischendurch
- Cremig & fruchtig
- Schmeckt auch Kindern gut

Beschreibung

Zutatenliste

1. Schritt

600 g Selbstgemachter Skyr Frischkäse (**Eigenbeschaffung**)

2. Schritt

1 TL Vanillepaste (**Eigenbeschaffung**)

200 g Frische Früchte oder Beeren, Je nach Wunsch (**Eigenbeschaffung**)

4 TL Geröstetes Müsli, Je nach Wunsch (**Eigenbeschaffung**)

2 g oder
2 ml Honig, Je nach Wunsch (**Eigenbeschaffung**)

Zubereitung

1. Am Vortag den Skyr nach Grundrezept herstellen.
2. Skyr mit der Vanillepaste (optional mit etwas Honig) vermengen.
3. Früchte in sehr kleine Stückchen schneiden.
4. Die Hälfte der Früchte mit einem Mixer pürieren oder mit einer Gabel zu Mus zerdrücken.
5. Die Eisformen bis zur Hälfte mit Skyr füllen und ein paar Fruchtstücke hineindrücken.
6. Nun den Rest des Skyr mit dem Fruchtmus vermengen.
7. Die Eisformen mit der Skyr-Fruchtmusmischung auffüllen.
8. Das geröstete Müsli oben drauf und etwas Honig darüber verteilen, damit das Müsli besser hält.
9. Den Eisstiel in die Masse stecken und anschließend für 6 Stunden ins Gefrierfach.

Mehr Informationen

Artikelnummer	002100398
Schwierigkeit	Leicht
Dauer	00:30
Variante	6 Stck.
Package Amount	6.000000

Preise

Zubehör Set



Zubehör-Set, 1 St.

CHF 21.75

- Grundausrüstung zur Herstellung von selbst gemachter Kosmetik / Seifen / Kerzen

1. Schritt

Selbstgemachter Skyr Frischkäse	CHF 0.00
--	----------

2. Schritt

Honig	CHF 0.00
Geröstetes Müsli	CHF 0.00
Frische Früchte oder Beeren	CHF 0.00
Vanillepaste	CHF 0.00

