



# Himbeer-Minze-Eis

Zeit gesamt  
🕒 6h 40min

Zubereitungszeit  
🕒 10min

Schwierigkeit  
👨‍🍳 Einfach



## Zutaten

für 8 Portionen

Himbeeren, tiefgefroren	400 g
Zucker	50 g
Minze, frisch	20 g

## Zubereitung



Küchenutensilien

hohes Gefäß, kleiner Topf, Pürierstab

1. Himbeeren in ein hohes Gefäß geben und antauen lassen. Zucker mit 125 ml Wasser in einen kleinen Topf geben und unter Rühren köcheln, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Den Topf vom Herd ziehen und Minze hineingeben. Ungefähr 20 Min. ruhen lassen.
2. Minze aus dem Topf nehmen und den Sirup über die Himbeeren gießen. Die Mischung mit dem Pürierstab fein pürieren. Das Himbeerpüree in Eisformen gießen.
3. Eisstiel in die Eisformen stecken und über Nacht in den Tiefkühler geben. Eisform vor dem Servieren kurz in heißes Wasser tauchen, Eis am Stiel herausnehmen und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	51 kcal
Kohlenhydrate	12 g
Eiweiß	1 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	0 g