



Nektarinen-Vanilleeis- Eisbecher mit Himbeersirup

Zeit gesamt
45min

Zubereitungszeit
45min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|-------------------|--------|
| Himbeeren, frisch | 250 g |
| Zucker | 100 g |
| Wasser | 125 ml |
| Nektarine | 4 St. |
| Orangen | 1 St. |
| Vanillinzucker | 20 g |
| Schlagsahne | 200 g |
| Vanilleeis | 400 g |

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Sieb, Handrührgerät mit Schneebesen

1. Himbeeren waschen. Einen Topf auf mittlerer Stufe mit Himbeeren, Zucker und Wasser ca. 10 Min. einkochen und durch ein Sieb gießen. Abkühlen lassen.
2. Inzwischen Nektarinen waschen, halbieren, entsteinen und in dünne Spalten schneiden. Orange halbieren und Saft auspressen. Nektarinen mit Orangensaft und Vanillinzucker mischen.
3. In einem hohen Gefäß Sahne mit einem Handrührgerät mit Schneebesen steif schlagen. Nektarinen auf Gläser verteilen, Kugel Vanilleeis auf die Nektarinen setzen, Sahne daraufgeben. Nektarinen-Vanilleeis-Eisbecher mit Himbeersirup servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 569 kcal |
| Kohlenhydrate | 89 g |
| Eiweiß | 9 g |
| Ballaststoffe | 8 g |
| Fette | 22 g |