

Kinder-Fruchteis am Stiel

Zutaten für 6 Eis am Stiel:

Fruchtkocktail-Eis

1 Glas (540 g) Odenwald
Frucht in Frucht Fruchtkocktail inkl. Fruchtsaft
100 g Joghurt (0,1 % Fett)
2 TL Vanillinzucker

Pfirsich-Eis

1 Glas (540 g) Odenwald
Frucht in Frucht Pfirsich inkl. Fruchtsaft
100 g Dickmilch
2 TL Vanillinzucker

Birnen-Eis

1 Glas (540 g) Odenwald
Frucht in Frucht Williams-Christ-Birnen
150 ml Fruchtsaft aus dem Glas
100 g Joghurt (0,1 % Fett)
4 TL Vanillinzucker

Pflaumen-Eis

1 Glas (540 g) Odenwald Frucht in Frucht Pflaumen
100 ml Fruchtsaft aus dem Glas
100 g Dickmilch
4 TL Vanillinzucker

Wald-Heidelbeer-Eis

1 Glas (540 g) Odenwald Frucht in Frucht Wald-Heidelbeeren
50 ml Fruchtsaft aus dem Glas
200 g Dickmilch
4 TL Vanillinzucker

Kirsch-Eis

1 Glas (540 g) Odenwald Frucht in Frucht Süßkirschen
50 ml Fruchtsaft aus dem Glas
100 g Joghurt (0,1 % Fett)
2 TL Vanillinzucker



Zubereitung:

Jeweils die Odenwald Frucht in Frucht-Sorten mit den angegebenen Zutaten pürieren, dann in Eisportionsförmchen füllen und einfrieren.

Zubereitungszeit jeweils ca. 5 Minuten

Tipp 1:

Statt Odenwald Frucht in Frucht Süßkirschen können Sie auch Odenwald Frucht in Frucht Schattenmorellen nehmen, die Sie dann nach Geschmack ein wenig mehr süßen.

Tipp 2:

Wenn Sie keine speziellen Eis-Förmchen zur Hand haben, können Sie die Masse auch in andere kleine Förmchen, beispielsweise Espressotassen, füllen. Die Masse anfrieren lassen und dann einen Eisstiel aus Holz (erhältlich z.B. in Bastelläden) hineinstecken.

Guten Appetit!