

Moin,

es gibt uns noch, die Gruppe Kochseminar und wir haben uns gedacht euch einmal im Monat ein Rezept als Anregung vorzustellen. Nachdem wir Kuchen, Sandwich und Suppe hatten, gibt es heute ein selbstgemachtes Eis

... das Jogi Abschiedseis



Ihr braucht:

220 g Brombeeren
120 ml Agavendicksaft
220 g Himbeeren
320 g Mango

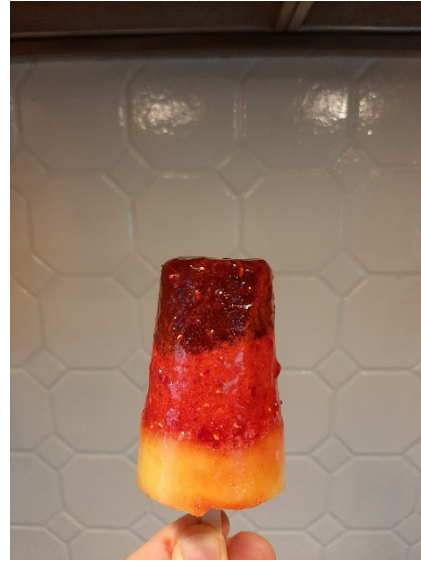
außerdem:
8 Stieleisformen und Eisstiele



1. Brombeeren verlesen, abbrausen, mit 60 ml Agavendicksaft pürieren. Masse zu einem Drittel in die Eisförmchen füllen. Beerenmasse 30 Minuten anfrieren lassen.
2. Inzwischen Himbeeren verlesen, abbrausen, mit restlichem Agavendicksaft pürieren. Himbeerpüree zu einem weiteren Drittel in die Förmchen füllen, 30 Minuten tiefkühlen.



3. Mango schälen, Fruchtfleisch vom Stein lösen, in Stücke schneiden und pürieren. Mangopüree in die Förmchen füllen. 8 Holzstiele in die Masse stecken und das Eis 6 Stunden tiefkühlen.



Wir wünschen euch erholsame Ferien und hoffen auf ein Wiedersehen im neuen Schuljahr!

Euere

Herr Werner und Herr Winckler

