

Pasquales selbstgemachtes Eis am Stiel

Für ca. 12 Eis am Stiel

Zutaten Spritz

1 Bio-Orange
120 ml Mineralwasser
80 ml Orangenlikör
40 ml Prosecco

Zubereitung Spritz

Orange halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen. Aperitif, Wasser, Prosecco und den frisch gepressten Orangensaft in einem hohen Rührgefäß umrühren und aufpassen, dass die Kohlensäure nicht verloren geht. Die übrige Orangenhälfte in Scheiben schneiden. Orangenstücke auf einem Eisstiel aufspießen und die Masse in die Eisformen gießen. Dabei 1/2 cm nach oben Platz lassen und die Eisstiele mit Orangen in die Masse stellen. Formen mit dem Deckel versehen und 7 Stunden durchfrieren lassen.

Zutaten Hugo

3 Limetten
120 ml Prosecco
80 ml Mineralwasser
Schuss Holunderblüten-Sirup
einige Blätter Minze
4 Limettenscheiben
unbehandelt

Zubereitung Hugo

Zwei Limetten halbieren und den Saft auspressen. Wasser, Limettensaft, Holundersirup und Minzblätter in ein hohes Rührgefäß geben und mit dem Stabmixer kurz durchmixen. Die übrige Limette in Scheiben schneiden. Prosecco zu den anderen Flüssigkeiten geben. Eine Limettenscheibe auf einen Eisstiel aufspießen. Mischung in die Eisformen geben, Abstand lassen, verschließen und für 7 Stunden in die Kühltruhe geben.

Zutaten Minz-Eis

1 Bio-Zitrone
1 Gurke
120 ml Wasser
Zucker
etwas Minze
4 Gurkenscheiben

Zubereitung alkoholfreies Zitrone-Minz-Eis

Eine Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Wasser, Zucker und den frisch gepressten Zitronensaft in einem hohen Rührgefäß umrühren und aufpassen, dass die Kohlensäure nicht verloren geht. Gurke mit Schale in sehr feine Scheiben schneiden und zur Mischung in die Eisformen geben. Auf die Eisstiele Gurkenscheiben aufspießen, Abstand lassen, verschließen und für 7 Stunden in die Kühltruhe geben.

Guten Appetit!