



Deutschland-Eis – Erdbeer-Ananas-Eis mit Schokoladenüberzug



Zeit gesamt
6h 30min



Zubereitungszeit
30min



Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Erdbeeren	150 g
Honig	4 EL
Ananas	400 g
Kuvertüre, zartbitter	200 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, hohes Gefäß, mittlerer Topf, SILVERCREST Stabmixer/
Pürierstab, Eisformen

1. Erdbeeren waschen, Strunk entfernen und mit 2 EL Honig in ein hohes Gefäß geben. Fein pürieren und die Eisförmchen damit zur Hälfte füllen.
2. Ananas schälen und den harten Strunk entfernen. In Stücke teilen und mit 2 EL Honig in ein hohes Gefäß geben und pürieren. Eisförmchen damit auffüllen, verschließen und ca. 6 Std. im Tiefkühler gefrieren lassen.
3. In einem Topf ca. 500 ml Wasser aufkochen. Kuvertüre grob hacken und in einer Metallschüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen. Eisförmchen kurz unter warmes Wasser halten und das Eis aus den Förmchen lösen. Kuvertüre über das Eis geben, kurz aushärten lassen und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp:

Du kannst die Schokolade zusätzlich mit Kokosraspeln oder Streuseln bestreuen. Aber Achtung, hier ist Schnelligkeit gefragt! Auf dem gefrorenen Eis wird die Schokolade sehr schnell fest.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	389 kcal
Kohlenhydrate	51 g
Eiweiß	3 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	19 g