



Rezepte > Dessert

Erdbeer-Schoko Eis am Stiel

Zeit gesamt
8h 10min

Zubereitungszeit
45min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Erdbeeren	400 g
Honig	2 EL
Kuvertüre, vollmilch	100 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, hohes Gefäß, kleiner Topf, SILVERCREST Stabmixer/
Pürierstab

1. Erdbeeren waschen, Strunk entfernen, 4 Erdbeeren in Scheiben schneiden und den Rest vierteln. In einem hohen Gefäß geviertelte Erdbeeren zusammen mit Honig mithilfe eines Pürierstabs fein pürieren. Erdbeerpüree in Eisformen gießen, Erdbeerscheiben darin platzieren. Eisstiel in die Förmchen stecken und über Nacht gefrieren lassen.

2. Zum Servieren in einem Topf ca. 500 ml Wasser aufkochen. Kuvertüre grob hacken und in einer Metallschüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen. Erdbeereis am Stiel in der Form kurz in heißes Wasser tauchen und aus der Form lösen. Eis am Stiel nacheinander in die Schokolade tauchen und auf einem mit Backpapier belegten Backblech abtropfen lassen, für ca. 1 Std. erneut in die Tiefkühltruhe geben. Erdbeer-Schoko-Eis am Stiel servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	180 kcal
Kohlenhydrate	26 g
Eiweiß	3 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	8 g