



Rezepte > Dessert

Nektarinen-Vanilleeis-Eisbecher mit Himbeersirup

Zeit gesamt
45min

Zubereitungszeit
45min

Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 4 Portionen

Himbeeren, frisch	250 g
Zucker	100 g
Wasser	125 ml
Nektarine	4 St.
Orangen	1 St.
Vanillinzucker	20 g
Schlagsahne	200 g
Vanilleeis	400 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Sieb, Handrührgerät mit Schneebesen

1. Himbeeren waschen. Einen Topf auf mittlerer Stufe mit Himbeeren, Zucker und Wasser ca. 10 Min. einkochen und durch ein Sieb gießen. Abkühlen lassen.
2. Inzwischen Nektarinen waschen, halbieren, entsteinen und in dünne Spalten schneiden. Orange halbieren und Saft auspressen. Nektarinen mit Orangensaft und Vanillinzucker mischen.
3. In einem hohen Gefäß Sahne mit einem Handrührgerät mit Schneebesen steif schlagen. Nektarinen auf Gläser verteilen, Kugel Vanilleeis auf die Nektarinen setzten, Sahne daraufgeben. Nektarinen-Vanilleeis-Eisbecher mit Himbeersirup servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	569 kcal
Kohlenhydrate	89 g
Eiweiß	9 g
Ballaststoffe	8 g
Fette	22 g