



Rezept

Fruchteis am Stiel

Zutaten für 6–10 Stück:

- 1 Glas (Abtr.-Gew. 350 g)
Goldmarie Schattenmorellen
- 10–12 Aprikosen (700 g)
- 2 Orangen
- 1/2 Zitrone
- 100 g Zucker
- 6–10 Eisformen
- 6–10 Holzstiele

Zubereitung:

Zur Vorbereitung Kirschen gut abtropfen lassen. Aprikosen waschen, mit kochendem Wasser übergießen, kalt abschrecken, Haut abziehen. Früchte halbieren, entsteinen. Fruchtfleisch grob pürieren. Kirschen in einem zweiten Gefäß ebenfalls grob pürieren.

Für das Eis Orangen und Zitrone auspressen. Saft mit Zucker erwärmen, bis sich die Kristalle vollständig aufgelöst haben. Etwas abkühlen lassen. Hälfte des Suds (ca. 200 ml) mit Aprikosen fein pürieren, restlichen Sud mit Kirschen fein pürieren. Fruchtpüree (insgesamt je ca. 500 ml) in zwei bis drei Schichten in Eisformen füllen. Anfriern lassen, jeweils einen Holzstiel hineingeben. Ca. 6 Std., besser über Nacht, gefrieren lassen.