

## **POPTAILS-REZEPTE**

Alle Rezepte sind für ca. 8 Poptails mit je 70 ml gerechnet (560 ml)

Mindestens 6 Stunden gefrieren lassen, anschließend Eisformen kurz in einen Topf mit Leitungswasser halten oder leicht mit der Hand anwärmen, damit sich das Eis besser aus der Form lösen kann.

### **Fruchtig & frisch – Schwarzwald-Limo Himbeer-Minze**

440 ml Schwarzwald-Limo Himbeer-Minze

frische Minze

80 ml frisch gepresster Zitronensaft

30 g Puderzucker

ca. 40 g frische Himbeeren

1. Schwarzwald-Limo Himbeer-Minze öffnen und Kohlensäure entweichen lassen, ggf. umfüllen und zusätzlich umrühren, bis die Kohlensäure entwichen ist.
2. Minzblättchen abzupfen und waschen.
3. Himbeeren waschen.
4. Zitronensaft mit Limo und Puderzucker gut verrühren.
5. Eisformen mit Himbeeren und Minzblättchen als Dekoration füllen.
6. Zitronensaft-Limo-Gemisch in die Formen gießen, dabei unbedingt die maximale Füllhöhe beachten.
7. Formen für mindestens 6 Stunden im Tiefkühler gefrieren lassen.