

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.

Beerig & süß – Schwarzwald-Limo Holunderbeeren

420 ml Schwarzwald-Limo Holunderbeeren

40 g gemischte frische Beeren

120 ml Orangensaft aus frisch gepressten Orangen

30 g Puderzucker

alkoholische Variante:

420 ml Schwarzwald-Limo Holunderbeeren

40 g gemischte frische Beeren

60 ml Orangensaft aus frisch gepressten Orangen

60 ml süßer, fruchtiger Wein

30 g Puderzucker

1. Schwarzwald-Limo Holunderbeeren öffnen und Kohlensäure entweichen lassen, ggf. umfüllen und zusätzlich umrühren, bis die Kohlensäure entwichen ist.
2. Beeren waschen und ggf. in mundgerechte Stücke schneiden.
3. Orangensaft mit Limo (*Wein*) und Puderzucker gut verrühren.
4. Eisformen mit Beeren als Dekoration füllen.
5. Orangen-Limo-Gemisch in die Formen gießen, dabei unbedingt die maximale Füllhöhe beachten.
6. Formen für mindestens 6 Stunden im Tiefkühler gefrieren lassen.