

## **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 & herb – Schwarzwald-Limo Sauerkirsch-Ingwer**

460 ml Schwarzwald-Limo Sauerkirsch-Ingwer

100 ml frisch gepresster Zitronensaft

30 g Puderzucker

1 unbehandelte Zitrone

frische Zitronenmelisse

1. Schwarzwald-Limo Sauerkirsch-Ingwer öffnen und Kohlensäure entweichen lassen, ggf. umfüllen und zusätzlich umrühren, bis die Kohlensäure entwichen ist.
2. Zitronensaft mit Puderzucker und Limo gut verrühren.
3. Zitrone in feine Scheiben schneiden, die Schale entfernen und die Scheiben vierteln.
4. Zitronenmelisseblättchen abzupfen und waschen.
5. Eisformen mit geviertelten Zitronenscheiben und Melisseblättchen 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.