

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.

Orangig & frisch – Schwarzwald-Limo Orange

400 ml Schwarzwald-Limo Orange

160 ml frisch gepresster Orangensaft

1 Orange

1. Schwarzwald-Limo Orange öffnen und Kohlensäure entweichen lassen, ggf. umfüllen und zusätzlich umrühren bis die Kohlensäure entwichen ist.
2. Frisch gepressten Orangensaft mit Limo gut verrühren.
3. Orange in feine Scheiben schneiden, die Schale entfernen und die Scheiben vierteln.
4. Eisformen mit geviertelten Orangenscheiben als Dekoration füllen.
5. Orangensaft-Limo-Gemisch in die Formen gießen, dabei unbedingt die maximale Füllhöhe beachten.
6. Formen für mindestens 6 Stunden im Tiefkühler gefrieren lassen.