

von ★★★ Christian Jürgens



## Das ANTENNE BAYERN SOMMER-EIS 2018

### **Zutaten für das Aprikosen-Eis:**

- 250 g TK Aprikosen
- 100 ml Wasser
- 75 g Zucker
- 1 Limette (Saft und Abrieb)
- 35 g Apricot Brandy (für Kinder weglassen)

### **Zutaten für das Blaubeer-Eis:**

- 200 g frische Blaubeeren
- 50 g Zucker
- 175 g Joghurt
- Saft einer Zitrone
- 35 ml Cassissée Crème de Cassis  
(für Kinder weglassen)

### **Außerdem:**

16 Eisförmchen für Stieleis mit Holzstäbchen

### **Zubereitung - Aprikosen-Eis:**

Zucker, Limettenschale und -saft mit 100 ml Wasser erwärmen. Über die Aprikosen gießen, alles pürieren und während dieses Vorgangs mit einem Stößel nachschieben. Die fertig gemixte Masse durch ein feines Sieb streichen. Ggf. Apricot Brandy zugeben.

### **Zubereitung - Blaubeer-Eis:**

Blaubeeren, Zucker, Joghurt und den Zitronensaft im Mixer mixen und während dieses Vorgangs mit einem Stößel nachschieben. Die fertig gemixte Masse durch ein feines Sieb streichen. Ggf. Cassissée Crème de Cassis zugeben

### **Fertigstellen:**

Abwechselnd die beiden Massen in die Eisförmchen füllen, die Holzstäbchen hineinstecken und das Ganze über Nacht tiefkühlen.