



ZUBEREITUNG

Die Flüssigkeit in den Mixer geben, Süßungsmittel und gefrorene Früchte hinzufügen und alles cremig mixen. Die Eiscreme in ein Aufbewahrungsglas umfüllen und im Gefrierschrank durchkühlen.

Zum Servieren das Eis portionieren und nach Lust und Laune dekorieren.

ZUTATEN

Für 500 ml Fruchteis

300 g gefrorene Früchte (ohne Kerne), z. B. Heidelbeeren oder Mango
100 ml Milch nach Wahl, z. B. Kuhmilch, Hafermilch oder Kokosmilch
2-4 EL Zucker oder Süßungsmittel nach Wunsch, z. B. Agavendicksaft oder Honig
optional als Dekoration: Früchte, Kokosraspeln, Schokoladenstreusel o.ä.

UTENSILIEN

Hochleistungsmixer,
Aufbewahrungsglas mit Deckel