

Bunte Eistüten mit Joghurt

Buntes Eis mit Götterspeisenpulver für Kinder.

etwa 12 Portionen



etwas Übung erforderlich

— bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Formen:

Backpapier
12 Holzspieße

Zutaten:

1 Btl. Dr. Oetker Götterspeise
Himbeer-Geschmack
1 Btl. Dr. Oetker Götterspeise
Zitronen-Geschmack
200 g Zucker
500 ml Wasser
250 ml Apfelsaft
250 ml Orangensaft
300 g Joghurt

Zum Verzieren:

Dr. Oetker Zuckerstreusel

Wie mache ich bunte Eistüten mit Joghurt?:

1 Vorbereiten:

Aus Backpapier 6 etwa 30 cm große Quadrate ausschneiden und diagonal halbieren, so dass jeweils 2 Dreiecke entstehen. Aus den Dreiecken anschließend eine spitz zulaufende Tüte zusammenrollen. Dazu das Dreieck an der längsten Seite mit 2 Fingern halten und die beiden äußeren Spitzen nacheinander zur mittleren Spitze führen und an dem Punkt, an dem sich beide Spitzen treffen, den Rand umknicken (s. Anlage), am besten zusammentackern.

2 Zubereiten:

Jede Götterspeise mit **100 g Zucker** in einem Kochtopf mischen, dann mit jeweils **250 ml Wasser** mit einem Schneebesen verrühren. Unter Rühren erhitzen, bis alles gelöst ist (nicht kochen lassen). Unter die rote Götterspeise den Apfelsaft und **die Hälfte Joghurt** rühren. Unter die gelbe Götterspeise den Orangensaft und übrigen Joghurt rühren.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 Die gefalteten Tüten in hohe Trinkgläser stellen und zur Hälfte mit einer Götterspeise füllen und ca. 30 Min. gefrieren. In das angefrorene Eis jeweils einen Holzspieß stecken. Auf das angefrorene Eis die zweite Sorte Götterspeise verteilen und nochmals 2 Std. gefrieren lassen.
- 4 **Verzieren:**
Die Eistüten wenige Minuten vor dem Verzehr herausnehmen, das Backpapier entfernen und in Zuckerstreuseln wälzen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können auch Götterspeise Waldmeister-Geschmack mit 100 g Zucker, 250 ml Wasser, 250 ml Apfelsaft und 150 g Joghurt zubereiten.

