

# Eistüten am Stiel

Ein leckeres Wassereis am Stiel... selber gemacht. Diese kreative Rezeptidee schmeckt nicht nur Kindern. Es ist der absolute Sommertrend.

etwa 6 Portionen    gelingt leicht  bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Für die Form:

Backpapier  
etwa 6 Holzspieße

### Zutaten:

500 ml klarer Apfelsaft  
40 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Kaltschale  
Himbeer-Johannisbeer

## Wie mache ich Eistüten am Stiel?:

### 1 Vorbereiten:

Aus Backpapier 3 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 Eis zubereiten:

Apfelsaft und Zucker in eine Rührschüssel geben. Fruchtkaltschalpulver hinzufügen und mit einem Schneebesen 1 Min. verrühren. Die gefalteten Tütchen in Trinkgläser stellen und mit der angerührten Kaltschale füllen, die Füllhöhe sollte dabei unter dem eingefalteten Rand liegen.

### 3 Die befüllten Tütchen mind. 3 Std. gefrieren, **dabei nach 1 Std.** die Holzstäbe in die Mitte der Eistütchen stecken.



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

- 4 Eistüten am Stiel wenige Minuten vor dem Verzehr herausnehmen und das Backpapier entfernen.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können statt der gefalteten Tütchen aus Backpapier auch fertige Eisförmchen, Eiswürfelrahmen oder Joghurtbecher verwenden. Diese zum Lösen kurz in ein warmes Wasserbad stellen.
- Sie können die Kaltschale auch 30 Min. in der Eismaschine gefrieren lassen und im Anschluss in Kugeln als Sorbet servieren.

