

Wassereis selber machen

Ein fruchtiges Wassereis Rezept - einfach zubereitet und erfrischend lecker im Sommer.

4 - 6 Stück



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Für etwa 6 Wassereisformen:
etwa 6 Holzspieße

Zutaten:

1 Pck. Dr. Oetker Kaltschale
Himbeer-Johannisbeer
35 g Zucker
250 ml kaltes Wasser
250 ml klarer Apfelsaft (kalt)

Wie mache ich Wassereis selber?:

1 Wassereis zubereiten:

Pulver mit Zucker in einer Rührschüssel mischen. Wasser und Apfelsaft hinzufügen und mit einem Schneebesen **1 Min.** verrühren. Flüssigkeit in die Förmchen geben und etwa 30 Min. anfrieren lassen.

2 Gefrieren:

Dann die Holzstäbchen reinstecken und das Eis mehrere Stunden (je nach Größe der Formen) gefrieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Nach Belieben das Wassereis in anderen Eisformen oder einfriergeeigneten Gefäßen (z. B. Schnapsgläser) zubereiten. Zum Lösen des Eises von der Form, die Form evtl. kurz in warmes Wasser halten.