

# Rezept Skyr-Eis am Stiel

## Produktfotos



## Kurzbeschreibung

---

- Kleine Erfrischung für Zwischendurch
- Cremig & fruchtig
- Schmeckt auch Kindern gut

## Beschreibung

---

# Zutatenliste

### 1. Schritt

600 g Selbstgemachter Skyr Frischkäse (**Eigenbeschaffung**)

### 2. Schritt

1 TL Vanillepaste (**Eigenbeschaffung**)

200 g Frische Früchte oder Beeren, Je nach Wunsch (**Eigenbeschaffung**)

4 TL Geröstetes Müsli, Je nach Wunsch (**Eigenbeschaffung**)

2 g oder  
2 ml Honig, Je nach Wunsch (**Eigenbeschaffung**)

# Zubereitung

1. Am Vortag den Skyr nach Grundrezept herstellen.
2. Skyr mit der Vanillepaste (optional mit etwas Honig) vermengen.
3. Früchte in sehr kleine Stückchen schneiden.
4. Die Hälfte der Früchte mit einem Mixer pürieren oder mit einer Gabel zu Mus zerdrücken.
5. Die Eisformen bis zur Hälfte mit Skyr füllen und ein paar Fruchtstücke hineindrücken.
6. Nun den Rest des Skyr mit dem Fruchtmus vermengen.
7. Die Eisformen mit der Skyr-Fruchtmusmischung auffüllen.
8. Das geröstete Müsli oben drauf und etwas Honig darüber verteilen, damit das Müsli besser hält.
9. Den Eisstiel in die Masse stecken und anschließend für 6 Stunden ins Gefrierfach.

## Mehr Informationen

---

Artikelnummer	002100398
Schwierigkeit	Leicht
Dauer	00:30
Variante	6 Stck.
Package Amount	6.000000

## Preise

---

### Zubehör Set



#### Zubehör-Set, 1 St.

17,95 €

- Grundausrüstung zur Herstellung von selbst gemachter Kosmetik / Seifen / Kerzen

### 1. Schritt

#### Selbstgemachter Skyr Frischkäse

0,00 €

## 2. Schritt

<b>Honig</b>	0,00 €
<b>Geröstetes Müsli</b>	0,00 €
<b>Frische Früchte oder Beeren</b>	0,00 €
<b>Vanillepaste</b>	0,00 €

