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 Skyrs 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

1. Schritt

	Selbstgemachter Skyr Frischkäse	0,00 €

2. Schritt

	Honig	0,00 €
	Geröstetes Müsli	0,00 €
	Frische Früchte oder Beeren	0,00 €
	Vanillepaste	0,00 €

Zubehör

Abtropfbeutel, 1 St. 13,75 €

• Zum Abtropfen von Quark, Frischkäse, Skyr & Pflanzen- sowie Nussmilch
• Aus 100% Baumwolle
• Handarbeit, hergestellt in Deutschland

Thermometer 305 mm bis 100 °C, 1 St. 6,35 €

• Für selbstgemachte Kosmetik

Joghurtbereiter für Joghurt, Quark & Co., 1 St. 29,95 €

• Zur Zubereitung von selbstgemachtem Joghurt, Trinkjoghurt, Quark, Frischkäse, Kefir und Dickmilch
• 5 Funktionsstufen mit 3 verschiedenen Temperaturen
• Fassungsvermögen 1l, BPA-frei
• Schaltet nach Beendigung des Fermentierungsprozesses automatisch ab

Mixer 0,00 €

Eisformen 0,00 €