



RESTO PESTO

WENIGER FÜR DIE TONNE. MEHR FÜR DICH!

FRUCHTEIS



Wer immer mal wieder Obst oder Beeren aus dem eigenen Garten einfriert, kann daraus jederzeit eine eigene, leckere Eiscreme zaubern, fast ohne Verpackung!

Zutaten

- ↪ 300 g gefrorene Früchte
- ↪ 100 ml Schlagsahne oder Buttermilch
- ↪ 50 g Zucker
- ↪ 1 Päckchen Vanillezucker

Zubereitung

- ↪ Die gefrorenen Früchte, Zucker und den Vanillezucker in den Rührtopf geben.
- ↪ Die Früchte und den Zucker mit dem Mixer zerkleinern.
- ↪ Die Masse zusammenschieben und die flüssige Sahne hinzufügen.
- ↪ 30 Sekunden mit dem Mixer vermischen.

So hilfst du mit, die Umwelt zu schonen: Obst und Beeren aus eigenem Anbau sind eine Form der Abfallvermeidung:

Sie müssen nicht extra angebaut, verpackt und teilweise weggeworfen werden, sondern landen direkt auf deinem Tisch. Du kannst das Gefrierfach für Früchte aus dem eigenen Garten, aber auch für viele andere Lebensmittel als „Pause-Knopf“ verwenden.

Tipp:

Das fertige Eis auf Schüsseln verteilen und mit Früchten garnieren. Das Eis sollte sofort verzehrt werden.



Zubereitung:



Fruchteis



Eine Kooperation von

