

Dreierlei Mini-Eis

Zutaten:

Für 6 Pfirsicheis:

1 Orange
2 EL Schmand
250 g Pfirsiche (Dose)
40 g Köllnflocken Instant
1 Päck. Vanillezucker

Für 8 Kirscheis:

1 Orange
3 EL Schmand
1 Glas Schattenmorellen (ca. 350 g)
40 g Köllnflocken Instant
2 EL Puderzucker

Für 6 Ovomaltineeis:

4 EL Ovomaltine
40 g Köllnflocken Instant
200 ml Milch (1,5 % Fett)
80 ml Schlagsahne

Zubereitung:

Für die Fruchtessorten die Orange jeweils halbieren, auspressen und zusammen mit den restlichen Zutaten der entsprechenden Sorte in einem schmalen Gefäß pürieren.

Ovomaltine und Instantflocken in die Milch geben und mit dem Pürierstab mixen. Sahne steif schlagen und unter die Ovomaltinemasse mischen.

Die Eiscreme in Stieleisgefäße oder Schnapsgläser füllen (bei den Schnapsgläsern 2-3 Zahnstocher als Stiel in die Mitte stellen) und mindestens 3 Std. gefrieren lassen.

Tipp: Lust auf ein Marmoreis? Die Sorte Ovomaltine kann gut in einem Becher mit Kirsch oder Pfirsich kombiniert werden.

Nährwertangaben pro Stück:

Pfirsicheis: 2 g Eiweiß, 16 g Kohlenhydrate, 2 g Ballaststoffe, 4 g Fett, 112 kcal / 470 kJ

Kirscheis: 2 g Eiweiß, 18 g Kohlenhydrate, 1 g Ballaststoffe, 4 g Fett, 118 kcal / 495 kJ

Ovomaltineeis: 3 g Eiweiß, 9 g Kohlenhydrate, 1 g Ballaststoffe, 5 g Fett, 95 kcal / 399 kJ