

## Fruchtige Wasserglace



© le menu

### ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 15 Minuten

GEFRIEREN: ca. 3 Stunden

FÜR 6 Stück

6 Eis-am-Stiel-Förmchen von je 0,8 dl  
Inhalt  
6 Holzstängeli

300 g frische Früchte, z.B. Melonen, Kiwis  
oder Johannisbeeren  
2 dl Wasser  
1 EL Zucker, Agavendicksaft oder Honig

[www.lemenu.ch](http://www.lemenu.ch)

### ZUBEREITUNG

**ZUBEREITEN** Früchte in kleine Stücke schneiden. Mit dem Wasser und dem Zucker fein pürieren. Mus in die Formen giessen, Holzstängeli dazustecken, gut verschliessen und ca. 3 Stunden tiefkühlen.

#### **Tipp**

Beerenmasse nach dem Pürieren durch ein Sieb streichen.

Die Glacemasse kann auch in Espressotassen gefüllt und tiefgekühlt werden.

Statt Holzstängeli kleine Löffeli verwenden.

Zuckermenge ja nach Reifegrad der Früchte variieren.