

**BACKEN**



# Himbeereis *am Stiel*

## Zutaten für 4 Förmchen

1 TL	RAUCH Zitronensaft 100%
200 g	Himbeeren, tiefgefroren
100 ml	Sahne
2 EL	Puderezucker

## Zubereitung

RAUCH Zitronensaft, Himbeeren, Sahne und Zucker mit dem Mixer pürieren. Die Masse sollte schön cremig sein. Sofort in die Eisförmchen füllen und mit den Deckeln verschließen. Für 3-4h in die Tiefkühltruhe stellen. Zum Herauslösen die Eisförmchen unter warmes Wasser halten und das Eis anschließend vorsichtig herausziehen.

