



KiBa-Eis am Stiel



Rezeptinfo

Zutaten für 10 Eis am Stiel

Zubereitungszeit: 15 Min. + Gefrierzeit

pro Portion: 159 kJ, 38 kcal, 8,9 g Kohlenhydrate, 0,2 g Eiweiß, 0,9 g Fett, 0 mg Cholesterin, 0,25 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: | Kosten: €

vegan

Kalorien
arm

Laktose
frei

Zubereitung

Nach KiBa - also der Mischung aus Kirschen und Bananen - schmeckt unsere Kindheit. Der Kindercocktail ist aber nicht nur im Glas lecker, sondern schmeckt auch als Eis richtig gut! Getoppt mit frischen Bananenstückchen haben wir den Getränkeklassiker zu einem Eis am Stiel-Deluxe gemacht!

Step 1:

Zuerst füllst du die Eisformen zu zwei Dritteln mit KiBa-Saft auf, steckst die Eisstiele hinein und lässt alles mindestens 3 Stunden im Gefrierfach fest werden.

Step 2:

Danach schneidest du die Banane in kleine Würfel und verteilst die Stücke auf der fest gewordenen Eismasse.

Step 3:

Die Formen nun mit dem Bananensaft auffüllen und weitere zwei Stunden fest gefrieren lassen.

Zutaten

Menge

400 ml	KiBa-Saft
1	Banane
200 ml	Bananensaft

Tipp

Die Eisstiele halten besser, wenn du sie mit einer Wäscheklammer fixierst.