

Wassereis selber machen

Zutaten für Wassereis:

- rote Früchte (z.B. Kirschen, Himbeeren, Erdbeeren oder Kirschsafte)
- gelbe Früchte (z.B. Pfirsiche, Aprikosen oder Orangensaft)
- grüne Früchte (z.B. Kiwi, grüne Weintrauben oder Waldmeisterlimo)
- Eisförmchen (meine Empfehlung [Formen für selbstgemachtes Eis am Stiel*](#))



Arbeitszeit:

ca. 10 Minuten

Für das Ampel-Eis bereitet ihr am besten zuerst alle Fruchtarten vor. Dafür schält ihr euer Obst wenn das nötig ist und püriert es dann einzeln in kleinen Schüsseln.

Dann füllt ihr zuerst die rote Fruchtschicht in die Eisförmchen.

Beim ersten Mal habe ich fälschlicherweise mit der grünen Schicht angefangen, weil ich nicht dran gedacht habe, dass ich die Förmchen ja später umdrehe - also aufgepasst mit der Reihenfolge, wenn ihr ein Ampel-Eis machen wollt! Gebt die Eisförmchen nun für etwa eine Stunde in die Kühltruhe und lasst die rote Schicht anfrieren. Vergesst nicht den Deckel auf die Eisformen zu machen, damit das nötige Loch für den Stiel frei bleibt.

Als nächstes gebt ihr die gelbe Schicht in die Eisförmchen und lasst auch diese wieder eine Stunde mit Deckel und Stiel anfrieren, bevor ihr die Förmchen schließlich mit der grünen Obstschiicht voll füllt. Jetzt muss das Eis nochmal richtig durchfrieren und schon ist euer Ampel-Eis fertig.

Wenn das Eis später nicht aus den Eisförmchen kommen will, dann könnt ihr es kurz in heißes Wasser tauchen - dadurch löst es sich prima.

Übrigens sind die [Eisförmchen mit dem integrierten Trinkhalm*](#) echt genial, denn so tropft das Eis nicht rum, sondern kann am Ende einfach ausgetrunken werden ;-)

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

