

Kirsch- Butter- milch- Popsicles



DESSERT

TIPP

Satt heißt noch lange nicht, dass kein Eis mehr reinpasst!

ZUTATEN FÜR 12 PORTIONEN:

350 g Schattenmorellen
1 Bio-Zitrone
8 EL Rohrohrzucker
300 ml Buttermilch
200 g Sahnejoghurt

Außerdem:
Eisformen
Holzstiele

ZUBEREITUNG:

1. Schattenmorellen in einen Topf geben. Zitrone heiß abspülen, trocken tupfen und die Schale fein abreiben. Zitronenabrieb, einen Spritzer Zitronensaft, Zucker und 2 EL Wasser in den Topf geben und alles 5 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Von der Herdplatte ziehen und kurz abkühlen lassen.
2. Buttermilch und Sahnejoghurt mit-

einander verrühren und zu ca. 2 EL in die Eisformen füllen. 2 EL Kirschmasse hinzugeben und verrühren. Abwechselnd Joghurt- und Kirschmasse in die Formen schichten und leicht verrühren, bis die Eisformen gefüllt sind. Holzstiele einstecken und mindestens 6 Stunden im Gefrierschrank gefrieren lassen.

3. Popsicles aus der Form lösen und genießen.