

FRESH NEWS

ZIEGENKÄSE-FEIGEN-EIS



ZUTATEN FÜR 8 EIS AM STIEL

- 5 getrocknete Feigen
- 250 g Milch
- 100 g Sahne
- 55 g flüssiger Honig
- 100 g Ziegenfrischkäse
- 25 g Walnüsse, gehackt
- 8 Eisformen mit Stiel

ZUBEREITUNG:

- 1 Feigen in kleine Stücke schneiden, sehr harte Teile entfernen.
- 2 Milch, Sahne, Honig und Ziegenfrischkäse in eine große Schüssel geben und mit dem Mixer vermischen, bis eine gleichmäßige Masse entstanden ist.
- 3 Feigenstückchen und Walnüsse unterheben.
- 4 Eisformen mit Mischung befüllen und ca. 10 Min. in das Gefrierfach legen. Dann die Eisstiele in die Mitte der Formen stecken und etwa 2 – 3 Stunden ins Gefrierfach legen.
- 5 Eis aus dem Gefrierfach nehmen und Geschmacksnerven überraschen!

TIPPS & TRICKS: KARTOFFEL GEGEN KÜHLSCHRANK- GERÜCHE

In Deinem Kühlschrank riecht es ein wenig unappetitlich? Lege eine geschälte Kartoffel in das Türfach. Sie „absorbiert“ dort ganz einfach die schlechten Gerüche.



KINDERECHE

Findest Du die 7 Unterschiede ?

Male unser Sommerobst und -gemüse auf der Picknickdecke noch schön bunt an, nachdem Du alle Fehler gefunden hast.

