



Selbstgemachtes Marilleneis



Zutaten für 6 Popsicles:

200g entkernte Marillen
100g Topfen
50ml Milch
30g Staubzucker
halbes Päckchen Vanillezucker
Abrieb einer Bio-Zitrone
Popsicle-Formen
Holzspieße

Und so geht's:

Am besten zu weichen Marillen greifen, dann ist das Pürieren einfacher!
Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit dem Pürierstab solange mixen, bis alles schön vermengt wurde.
Übrigens macht es nichts, wenn kleine Klümpchen übrig bleiben - die Marillenstückchen im Eis machen sich richtig gut.
Die Masse in Popsicle-Formen füllen, Holzspieße hineinstecken und für ungefähr 3-4 Stunden in den Gefrierschrank stellen.