



Limo-Eis

Zutaten für 6 Eis

360 ml Limonade (z.B. Cola oder Zitronenlimonade) nach Geschmack
1 EL Puderzucker

1. Limonade und Puderzucker vermischen.
2. Becher aneinander stecken, Gemisch einfüllen, Stieldeckel daraufstecken, gut verschließen und einfrieren.

Zubereitung
in nur
5 Min.

FruJo-Eis vom Titelbild

Zutaten für 6 Eis

220 g Früchte nach Geschmack
(z.B. Mango, Pfirsich, Himbeeren)
200 g cremig gerührter Joghurt
2 EL Vanillezucker
2 EL Puderzucker

1. Früchte waschen, putzen und im SuperSonic Extra mit Schneideinsatz pürieren.
2. Joghurt mit einem Esslöffel Vanille- und einem Esslöffel Puderzucker verrühren. Den restlichen Zucker und etwas Joghurtmasse unter die Früchte rühren.
3. Becher aneinander stecken. Abwechselnd Frucht- und Joghurtmasse einfüllen, eventuell etwas verrühren. Stieldeckel daraufstecken, gut verschließen und einfrieren.

Zubereitung
in nur
10 Min.

Lollitups®

Eis, Eis Baby!



Tupperware®

Lollitups®

Eis am Stiel ... ist eine leckere Erfrischung für jedermann und mit den Lollitups® einfach selbst zu machen. Du sparst nicht nur Geld, sondern kannst auch jedem Kind – egal, ob groß oder klein – seinen eigenen „Lieblings-Eis-am-Stiel“-Wunsch erfüllen.

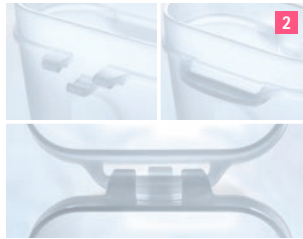


Die ausführlichen Gebrauchs-, Pflege- und Sicherheitshinweise findest du im jeweiligen Produktbeileger.

So einfach geht's



1 Mit dem Becher z. B. 2-mal Sirup und 4-mal Wasser bis zum Absatz (siehe ►) abmessen und mischen.



2 Die sechs Eisbecher mit den gegengleichen Seiten aneinander stecken.



3 Flüssigkeit oder Eismasse bis zur Markierung einfüllen



4 Stieldeckel mit Hilfe der zwei seitlichen Laschen darauf stecken, die Flüssigkeit sollte von oben zu sehen sein.



5 Aufrecht in das Gefriergerät stellen und ca. 5–6 Stunden einfrieren (kommt auf die Temperatur des Gerätes an).



6 Eis aus dem Becher nehmen (evtl. kurz unter lauwarmes Wasser halten), umdrehen und auf den Becher stecken.

Hinweis

Bitte das Eis nicht länger als eine Woche im Gefriergerät aufbewahren und niemals angetautes Eis wieder einfrieren.



Genial durchdacht

Der Becher dient gleichzeitig als Griff bzw. Halter. Wenn das Eis schmilzt geht nichts daneben, da die Flüssigkeit wieder zurück in den Becher fließen kann.

Smoothie-Eis

Zutaten für 6 Eis

250 g vorbereitetes Obst nach Geschmack
120 ml Fruchtsaft (entspricht 2 gefüllten Bechern)

Zubereitung
in nur
5 Min.

1. Obst in Stücken in den SuperSonic Multi mit Schneideinsatz geben und fein pürieren. Mit Saft vermischen und eventuell süßen.
2. Becher aneinander stecken, Fruchtmasse einfüllen, Stieldeckel daraufstecken, gut verschließen und einfrieren.

Tipp: Damit etwas Mus in den Stiel fließen kann, den Becher mit dem aufgesteckten Stiel leicht drücken.



Milchsahne-Eis

Zutaten für 6 Eis

200 g Schlagsahne
80 g Magerquark
4 EL Sirup nach Geschmack

Zubereitung
in nur
5 Min.

1. Alle Zutaten in den Shake-It geben und gut durchschütteln.
2. Becher aneinander stecken, Masse einfüllen, Stieldeckel daraufstecken, gut verschließen und einfrieren.

Tipp: Für richtig buntes Eis etwas Lebensmittelfarbe hinzufügen.



Nougat-Schoko-Eis

Zutaten für 6 Eis

250 g Schlagsahne
100 g Nussnougat-Creme
1 EL Instant-Kakaopulver

Zubereitung
in nur
5 Min.

1. Alle Zutaten in den Shake-It 600 ml geben und gut durchschütteln.
2. Becher aneinander stecken, Masse einfüllen, Stieldeckel daraufstecken, gut verschließen und einfrieren.

Tipp: Nach dem Entfernen des Eisbechers das Eis nach Belieben in flüssige Schokolade tauchen und ungesalzene grob gehackte Erdnüsse darüberstreuen..

