

The page is framed by a decorative border of colorful ice cream sticks. Each stick has three layers: a yellow top layer, a pink middle layer, and a brown bottom layer, all on a wooden stick. The sticks are arranged in a slightly irregular pattern around the text.

Fürst-Pückler-Eis am Stiel

Du brauchst für ca. 12 Stück:

Für die helle Schicht (Bananeneis)

- 1 Naturjoghurt (150 g)
- 1 mittelgroße Banane (in Scheiben geschnitten)
- ½ Packung Vanillearoma
- 50 ml Apfel- oder Orangensaft

Für die rote Schicht (nach Belieben Erdbeer- oder Himbeereis)

- 1 Naturjoghurt (150 g)
- 150 g Erdbeeren (kleingeschnitten) oder Himbeeren
- 1 EL flüssiger Honig
- ½ Packung Vanillearoma

Für die braune Schicht (Schokoladeneis)

- 1 Naturjoghurt (150 g)
- 3 TL Kakao (zum Backen)
- 1 EL flüssiger Honig
- ½ Packung Vanillearoma
- 50 ml Apfel- oder Orangensaft

Stieleisform, Eisstäbchen, Alufolie, Pürierstab

So geht's (am besten mit Hilfe eines Erwachsenen):

Jede Mischung einzeln vorbereiten. Die Zutaten für die helle und rote Schicht jeweils pürieren, die braune Mischung von Hand anrühren. Zuerst die helle Mischung in die Stieleisform gießen, so dass sie etwa ein Drittel gefüllt ist (Reste dürfen genascht werden). Mit Alufolie abdecken und die Eisstäbchen einsetzen (Alufolie vorher vorsichtig mit einem Messer einritzen – lass Dir dabei von einem Erwachsenen helfen). Die Eisform für etwa 1 Stunde in den Gefrierschrank stellen.

Wieder herausnehmen, die Alufolie vorsichtig abnehmen und die rote Mischung einfüllen, so dass nun etwa zwei Drittel der Form gefüllt sind (Reste dürfen wieder genascht werden). Nochmals mit der Alufolie abdecken und eine weitere Stunde gefrieren lassen. Abschließend in gleicher Weise noch die braune Mischung einfüllen und die Form nun mindestens weitere 3 Stunden in den Gefrierschrank stellen. Zum leichteren Herauslösen heißes Wasser über die Form laufen lassen. Jetzt darf geschleckt werden!