



SELBSTGEMACHTES

Erdbeer-Zitronengras-Eis

à la Bangert & Klein
zusammen mit Eismacher Uwe Koch

ZUBEREITUNG:

AM VORTAG:

ZITRONENGAS-EISWÜRFEL VORBEREITEN

Wasser aufkochen

Zitronengras in grobe Stücke schneiden
und weichklopfen

Mit heißem Wasser übergießen
und ein paar Minuten ziehen lassen

Zitronengras wieder abseihen

Das Zitronengras-Wasser in Eiswürfelform gießen
und einfrieren

AM NÄCHSTEN TAG:

Erdbeeren waschen, Grünzeug entfernen
und ins Küchengerät geben

Eiswürfel, Zucker & Traubenzucker dazu
Schaumig rühren lassen

im Eisfach frieren lassen – yummy!

WIR BRAUCHEN:

220 g
Eiswürfel (Wasser)

25 g
Zitronengras
(etwa 1-2 Stangen)

500 g
Erdbeeren

200 g
Zucker

50 g
Traubenzucker



NRW LOKALRADIOS

DER BESTE MIX.