

Grütze-Vanilleeis am Stiel

Zutaten für ca. 15 Stück:

Je 2 Becher Osterland Rote, Goldene und Grüne Grütze
30 ml Zitronensaft
150 ml Sahnejoghurt
Schokostreusel, Kokosraspel oder Zuckerstreusel zum Dippen
ca. 15 Holz-Eisstiele
ca. 15 Eisförmchen für Eis am Stiel à ca. 70 ml



Zubereitung:

1. Osterland Rote, Goldene und Grüne Grütze in je einer Schüssel mit 10 ml Zitronensaft verrühren. Vanillasoße und Joghurt verrühren.
2. Grütze und Vanillasoße im Wechsel in die Eisförmchen füllen und mit einem dünnen Löffelstiel leicht marmorieren. Eisförmchen ggf. mit passenden Deckeln, an denen Stiele sind, verschließen. Alternativ Holz-Eisstiele nach etwa 45 Minuten Gefrierzeit in die leicht angefrorene Masse stecken. Ins Gefrierfach stellen und mindestens 3 Stunden gefrieren lassen.
3. Eis aus den Eisförmchen lösen (dafür eventuell kurz unter heißes Wasser halten) und nach Belieben in Schokostreusel, Kokosraspel oder Zuckerstreusel dippen.

Unser Tipp:

Das Stieleis eignet sich ideal als Dessert für jede Sommerparty!