Johannisbeer-Popsicles

Zutaten für 6 Popsicles:

800 ml hella Garten-Klassiker johannisbeere
6 Eis am Stiel-Förmchen (Inhalt je ca. 150 ml)
1 Limette (nach Belieben), einige Rispen
Johannisbeeren und crushed Eis zum Servieren

Zubereitung (ca. 5 Min + 4 Std. Tiefkühlzeit):

1. hella Garten-Klassiker johannisbeere in eine Schüssel gießen und mit einem Schneebesen mehrfach rühren, um die Kohlensäure zu lösen.
2. Die Eisförmchen mit etwas Platz zum Gefäßrand befüllen, da sich die Flüssigkeit beim Einfrieren leicht ausdehnt. Nach Belieben eine Limette samt weißer Haut schälen und in dünne Scheiben schneiden. Je eine Limetten-Scheibe in die Förmchen geben.
3. Förmchen mit Eisstiel-Deckel verschließen und für mind. vier Stunden tieffrieren. Ein Tablett mit crushed Eis füllen, die Popsicles darauf anrichten und mit Johannisbeeren garnieren.

Tipp: Um die Eisförmchen leichter abzuziehen, die Popsicles kurz unter heißes Wasser halten.

Pro Popsicle ca.: 40 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 9,5 g Kohlenhydrate