

REZEPTSERVICE

Johannisbeer-Popsicles

Zutaten für 6 Popsicles:

800 ml hella Garten-Klassiker johannisbeere (alternative Bezeichnung im Rezept: Erfrischungsgetränk mit 10 % Johannisbeer-Direktsaft, z.B. von hella Mineralbrunnen), 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 tiefgefrieren. Ein Tablett mit crushed Eis füllen, die Popsicles darauf anrichten und mit Johannisbeeren garnieren.

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

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

Hinweis: Weitere Bilder und Rezepte auf Anfrage verfügbar.



Unser Tipp: hella Garten-Klassiker „johannisbeere“

Das fruchtige Erfrischungsgetränk enthält 10 % schonend gewonnenen Direktsaft. Die Basis ist natürliches hella Mineralwasser mit Kohlensäure aus eigener Quelle im Herzen Schleswig-Holsteins. Die prickelnden hella Garten-Klassiker gibt es in drei Varianten: „johannisbeere“, „sauerkirsche“ und „rhabarber“. 2017 als limitierte Edition erhältlich: hella Garten-Klassiker „stachelbeere“.

Je 0,75-l-PET-Flasche ca.-Preis 0,99 €

hella. Von Grund auf frisch.

Seit über 55 Jahren steht hella mit natürlichem Mineralwasser für Frische und Lebensfreude – und das längst nicht mehr nur in Norddeutschland. Gewonnen wird das reine und ursprüngliche Mineralwasser aus den Tiefen der Erde über die eigene hella Quelle im Herzen Schleswig-Holsteins. Daher auch der Markenclaim: „Von Grund auf frisch.“ Neben Mineralwasser umfasst das stetig wachsende Sortiment heute über 20 Erfrischungsgetränke. Alle haben eines gemeinsam: ihre Basis ist immer das natürliche hella Mineralwasser. Mehr unter www.hella-mineralbrunnen.de

Fotos anbei, Abdruck honorarfrei bei Produktabbildung oder Nennung hella im Text, Beleg erbeten an

Pressekontakt hella c/o UMPR GmbH, Mittelweg 111a, 20149 Hamburg,
Tel.: 040-48 06 37-0, Fax: 040-48 06 37-88, hella@umpr.de