

Eis mit Früchten und Windbeuteln

Dolce Vita



Zutaten für 4-6 Personen:

1/4 Schale Erdbeeren

1 Kiwi

1/4 Schale Johannisbeeren

1 Banane

Blättereis oder Schokoladeneis

Schlagsahne

Kleine Windbeutel mit Vanille-
creme (tiefgefroren)

1. Windbeutel ca. 20
Minuten auftauen lassen.

2. Sahne steif schlagen.

3. Banane und Kiwi schälen
und in Scheiben schneiden.

4. Erdbeeren waschen und
vierteln.

5. Johannisbeeren waschen
und zupfen.

6. Zuerst die Windbeutel in
die Form geben, dann das
Eis. Mit der Sahne bedek-
ken und mit den Früchten
garnieren.

Hinweise:

Bei Kindern (und Erwachse-
nen) beliebte Nachspeise.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 25
min, Gesamtzeit ca. 35
min, Nachspeisen, Eis,
italienisch

Rezeptanregung: Nicht mehr
datierbares älteres Heft der
Zeitschrift Freundin. Dort
wurde die Nachspeise "Dolce
Vita" genannt.

Anpassung: Kerstin

Foto: Walter

Stand 09.01.2023