

Rhabarber Orangen Pops

Rhabarber als leckeres hangemachtes Eis am Stiel.

Für Eisliebhaber ist dieses Rezept für fruchtiges Rhabarber-Orangen-Eis aus frischen Zutaten eine echtes Geheimrezept. Diese Pops sind die pure Erfrischung. Zubereitet werden die Pops aus frischen Rhabarber mit Orange auf eine einfache Art. Im Tiefkühlfach wird aus dem Fruchtcocktail leckeres Fruchteis.

Zutaten

- 4-5 Rhabarberstangen
- 250 ml Orangensaft
- 125 ml Zucker
- 1 El frisch gepreßter Zitronensaft
- 6 cl Tequila

Zubereitung

- Den Rhabarber in ca. 3 cm lange Stücke schneiden, dann zusammen mit dem Wasser, der geriebenen Orangenschale, dem Salz und dem Ingwer in einen großen Topf geben und aufkochen. Danach für weitere 5 Minuten bei niedriger Hitze weiterkochen lassen.
- Abkühlen lassen und in ein einem entsprechendem Gefäß mit dem Stabmixer pürieren. Das Ganze durch ein feines Sieb gießen und mit den restlichen Zutaten vermischen. Das fertige Gemisch in kleine Gläschen füllen und ab ins Gefrierfach. Wenn es schon leicht angefroren ist einen kleinen Holzspieß in die Mitte stecken, so daß er gerade stehen bleibt.
- Vor dem Servieren die Gläser auf der Außenseite kurz mit heißem Wasser abbrausen dann lassen sich die Pops besser entnehmen.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/rhabarber-orangen-pops/>