Dauer: Aufwändig

Kategorie: Nachspeisen

Saison: Sommer

Für: 4 Personen

Verfasst von: Anna T. Wieser

Zutaten

1 L	Wasser
140 G	Zucker oder
160 G	Honig oder
280 G	Sirup
1 PRISE	Salz
	Geschmackszutaten - siehe untenstehend

Zubereitung

1. Die Zutaten je nach Farbwunsch fein pürieren, in eine Schüssel aus Metall gießen und tiefkühlen.
2. Alle 20 Minuten (ca. 5- bis 6-mal) mit einer Gabel durchrühren, damit sich die typischen Kristalle bilden.
3. Die Eissplitter in ein Glas füllen und die Abkühlung genießen!
4. Geschmackszutaten:
   GRÜN: Zitronenmelisse, Minze, Schafgarbe, Zitronensaft
   ORANGE: Marillen, Rosmarin, Apfelsaft
   ROT: Ribiselsirup
   VIOLETT, Heidelbeeren, Lavendel (als Tee)
   GELB: Apfelsaft, Zitronenthymian