



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