

Früchte – oder Beerenbowle mit Blüteneis

Für 4 – 5 Personen

500g	frische Früchte oder Beeren	waschen, in mundgerechte Stücke schneiden und in eine Schüssel geben.
3 – 4 EL	Zucker	darüber streuen
½ l	Apfelsaft	dazu giessen, Schüssel zudecken und die Bowle 1 Stunde im Kühlschrank ziehen lassen.
½ l	Mineralwasser	kurz vor dem Servieren mit Mineralwasser auffüllen
8	Pfefferminzblätter	als Dekoration auf die Bowle legen



Blüteneis:

Eiswürfelgitter

Gänseblümchen

Wasser

in jeden Würfel 2 Gänseblümchen legen

Würfel mit Wasser auffüllen und für ca. 4 Stunden in den Tiefkühler stellen und das Blüteneis gefrieren lassen.

Kurz vor dem Servieren in jedes Glas ein Blüteneis legen und mit Bowle auffüllen.

Tipp:

- Auch ungespritzte Blütenblätter von Wildrosen oder Fliederblüten eignen sich für das Blüteneis.