

# Frisches Kiwi-Gurken-Minz-Eis trifft fruchtiges Mango-Orangen- VERPOORTEN-Eis am Stiel

## Zutaten

Eis ohne Eismaschine: Eis selber machen Rezeptidee  
für 4 normalgroße Eis am Stiel.

Erste Schicht:

4 Kiwis  
1/3 Gurke  
5 Minzblätter

Zweite Schicht:

1 Mango  
Saft einer Saftorange  
40 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Außerdem:

Silikonform für 4 Eis (liegend)  
4 Holzstiele  
Stabmixer

## Zubereitung

Die Kiwis schälen, vier 0,5-cm-Scheiben abschneiden und beiseite legen. Die restlichen Kiwis in Stücke schneiden und zum Pürieren in ein hohes Gefäß füllen. Die Gurke schälen, in Stücke schneiden und auch in das Gefäß geben. Die Minzblätter abwaschen und auch zugeben. Alles mit dem Stabmixer pürieren und für 15 min ruhen lassen. In die Silikonform je eine Kiwischeibe legen und bis zur Hälfte mit der Kiwi-Gurken-Minz-Masse auffüllen. Jetzt noch den Eisstiel rein und für 2 Stunden in das Gefrierfach legen.

Die Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Kern abschneiden und in das hohe Gefäß geben. Den Orangensaft und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör zugeben und alles mit den Stabmixer durchmischen. 15 min. ruhen lassen. Die Silikonform bis zum Rand auffüllen und für mind. 5 Stunden wieder ins Gefrierfach legen. Anschließend das fertige Eis rausdrücken und genießen.



[Link zum Rezept: Frisches Kiwi-Gurken-Minz-Eis trifft fruchtiges Mango-Orangen-VERPOORTEN-Eis am Stiel](#)