

INGOs

Beerenwürfel



Wenn es im Sommer richtig heiß ist, erfrischen dich kalte Getränke am besten! INGO zeigt dir, wie du die fruchtigsten und coolsten Eiswürfel machst.

Zutaten:

Frische Beeren wie Himbeeren, rote Ribiseln oder Heidelbeeren und Wasser.

So geht's:

Lege in jede Vertiefung einer Eiswürfelform eine Beere. Bei größeren Formen passen auch mehrere Beeren in eine Vertiefung. Fülle die Form mit Wasser, sodass die Beeren bedeckt sind.

Friere die Form über Nacht im Tiefkühlfach ein. Fertig sind die Beerenwürfel! Sie sehen in einem Glas Limonade lustig aus und schmecken auch gut!



www.ingo.at

INTERSPAR