



## Erbeerglace-Stängel

Zubereiten: ca. 20 Minuten, gefrieren über Nacht.  
Ergibt 6 Glace Stängel von je ca. 0.75 dl Inhalt.

200g Erdbeeren, gerüstet, in Stücke geschnitten  
1 EL Zitronensaft  
100 g Zucker  
1.8 dl Rahm, steif geschlagen

Erdbeeren mit Zitronensaft und Zucker pürieren, mit dem Rahm mischen und in die Förmchen füllen, Halter oder Holzstäbchen einstecken, mind. über Nacht einfrieren.

Vor dem Servieren mit den Händen kurz erwärmen, Glace sorgfältig herausziehen.

**Variante:** Nach Belieben die Stängel mit der Spitze kurz in flüssige Schokolade tauchen.