

## **POPTAILS-REZEPTE**

Alle Rezepte sind für ca. 8 Poptails mit je 70 ml gerechnet (560 ml)

Mindestens 6 Stunden gefrieren lassen, anschließend Eisformen kurz in einen Topf mit Leitungswasser halten oder leicht mit der Hand anwärmen, damit sich das Eis besser aus der Form lösen kann.

### **Spritzig & herb – Schwarzwald-Limo Limette-Ingwer**

420 ml Schwarzwald-Limo Limette-Ingwer

2 Limetten (mit essbarer Schale z. B. EDEKA la cubana Limetten mit unbehandelter Schale)

frische Minze

80 ml frisch gepresster Limettensaft

40 ml Wasser

30 g Puderzucker

1. Schwarzwald-Limo Limette-Ingwer öffnen und Kohlensäure entweichen lassen, ggf. umfüllen und zusätzlich umrühren, bis die Kohlensäure entwichen ist.
2. Limetten zur Eisdekoration in dünne Scheiben schneiden.
3. Minzblättchen abzupfen und waschen.
4. Limettensaft mit Wasser, Limo und Puderzucker gut verrühren.
5. Eisformen mit Limetten und Minzblättchen als Dekoration füllen.
6. Limettensaft-Limo-Gemisch in die Formen gießen, dabei unbedingt die maximale Füllhöhe beachten.
7. Formen für mindestens 6 Stunden im Tiefkühler gefrieren lassen.