

REZEPT

Apfel-Cider-Meerrettich-Eis

ZUTATEN

- 3 Äpfel
- 200 ml Cider
- 1,5 TL Schamel [Bayerischer Meerrettich Alpensahne](#)
- 2 EL Zucker
- Eisformen, Eisstäbchen

ZUBEREITUNG

Zwei der drei Äpfel schälen, entkernen, und in kleine Stücke schneiden. Mit dem Pürierstab zuerst die Äpfel zu Apfelmus pürieren und dann mit den restlichen Zutaten zu einem Brei mixen.

Die Masse durch ein Sieb geben und den übriggebliebenen Apfel in schmale Scheiben schneiden.

In die Eisform ein paar Apfelspalten geben und mit dem Mus auffüllen, sowie die Eisstäbchen in die Formen stecken.

Die Eisformen am besten über Nacht in den Gefrierschrank stellen.

Zum leichteren Herauslösen des Eis aus den Formen, die Form kurz unter heißes Wasser halten.

Weitere leckere Rezeptideen mit Meerrettich finden Sie auf [schamel.de](https://www.schamel.de)
