

Kokos-Blaubeer-Popsicle

Yeah! Der Sommer ist wieder da und dieses Wochenende soll es richtig heiß werden. Bei Temperaturen um die 30 Grad und aufwärts hilft nur eins: EIS! Also, alles schnell zusammenmischen und ab in den Tiefkühler damit. So ist eine gesunde und leckere Abkühlung für Groß und Klein immer griffbereit!

Das Eis ist nicht richtig süß. Wer es etwas süßer mag, der gibt einfach noch einen TL Agavendicksaft zu der Kokosmilch.

Zutaten für 4 Popsicles

- 200 ml - Kokosmilch
- 1 TL - Kokosflocken
- 1 Päckchen - Vanillezucker
- 90 gr - Blaubeeren

Zubereitung:

1. Die Kokosmilch mit den Kokosraspeln und der Hälfte des Vanillezuckers mixen. Gleichmäßig auf 4 Popsicle-Förmchen verteilen.
2. In jede Popsicle-Form 5 Blaubeeren geben.
3. Die restlichen Blaubeeren und restlichen Vanillezucker in ein hohes Gefäß geben und mit einem Pürierstab pürieren.
4. Das Blaubeermus ebenfalls gleichmäßig auf die Popsicle-Förmchen verteilen.
5. Mit einem dünnen Holzspieß ganz vorsichtig einmal umrühren. Das Blaubeermus soll etwas weiter nach unten in das Förmchen wandern, sich aber nicht mit der Kokosmilch verbinden.
6. Nun den Deckel mit den Stielen raufsetzen und für mindestens 4 Stunden in das Eisfach stellen.

Viel Spaß & Guten Appetit,
Eure Julia