



## Maracuja-Ginger-Pop-Sicle's

Für 11 Stück benötigt ihr folgende Zutaten:

- 1 Stück (ca. 20 g) Ingwerknolle
- 500 ml Maracujasaft
- 100 g Zucker
- Saft von 2 Zitronen
- 1 Flasche (0,75 l) Jules Mumm Medium Dry
- 6 Maracujas
- 11 Brausetabletten-Röhrchen (à ca. 80 ml Inhalt)
- 11 Eis-Stiele

1 Ingwer schälen und fein reiben. Mit Maracujasaft, Zucker und Zitronensaft verrühren. Ca. 30 Minuten ziehen lassen. Dann 100 ml Sekt zugießen. Saubere Brausetabletten-Röhrchen je zu 3/4

mit der Sektmischung füllen. In jedes Röhrchen 1 Eis-Stiel stecken und ca. 2 Stunden einfrieren.

- 2 Inzwischen Maracujas halbieren und das Mark herauskratzen. Eisröhrchen aus dem Gefrierfach nehmen. Das Maracujamark in die Röhrchen verteilen und nochmals ca. 2 Stunden einfrieren. Röhrchen aus dem Gefrierfach nehmen, kurz in heißes Wasser tauchen und das Eis aus den Röhrchen lösen. Pop-Sicle's mit übrigem Sekt in Gläsern anrichten.

**Zubereitungszeit:** ca. 30 Minuten

**Wartezeit:** ca. 4 1/2 Stunden

**Pro Stück** ca. 710 kJ, 170 kcal. E 3 g, F 0 g, KH 25 g