



Rhabarber-Ice-Pops

Für 12 Stück benötigt ihr folgende Zutaten:

- 500 g Rhabarber
- 120 g Zucker
- 2 Päckchen Vanillin-Zucker
- 300 ml Jules Mumm Rosé Dry

- 1 Rhabarber putzen, waschen und in Stücke schneiden.
Rhabarberstücke, Zucker, Vanillin-Zucker, 400 ml Wasser und Sekt in einen Topf geben, ca. 6 Minuten köcheln lassen.
Rhabarbermischung vom Herd nehmen und mit einem Stabmixer pürieren.
- 2 Rhabarbermischung durch ein feines Sieb gießen, in 12 runde, lange Eisform-Behälter füllen und über Nacht einfrieren.
Rhabarber-Ice-Pops anrichten und servieren.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

Wartezeit: ca. 12 Stunden

Diese Website wurde mit toujou gebaut