

Erdbeeren mit Vanilleeis

50 ml. Zitronen-Vanille- Olivenöl (**unsere Eigenmarke**)
600 g Erdbeeren
1 unbeh. Limette oder Zitrone, 4 Minzeblätter
30 g Puderzucker, 4 Große Kugeln Vanilleeis



Rezept für 4 Personen:

Die Erdbeeren waschen, gut abtropfen lassen, die Stielansätze entfernen. Früchte auf vier Dessertteller verteilen. Die Limette waschen und abtrocknen, die Schale auf einer Reibe sehr fein schaben. Den Puderzucker über die Erdbeeren streuen. Die Eiskugel draufsetzen. Zum Schluss die Zesten von der Limette schön verteilen, und das Vanilleöl schön auf dem Teller verteilen.

Das Minzeblatt auf das Eis legen.

Dieses Dessert ist der absolute Hammer!

Weinempfehlung: Unser Rosewein: Rosenmuskateller 2006 von „LUN“ aus Südtirol . Intensive würzige Aromen von Rosen und getrocknete Gewürzen mit angenehmer Süße. **Ganz toll zu diesem Dessert** 0,75l Flasche nur 9,95€.

Tipp: Sollte keine Erdbeer- Saison sein, können Sie auch Pfirsiche nehmen!

Fruchtiges Joghurteis

Rezept für 4 Personen:

Zutaten:

500g Maracuja-Joghurt, 1EL Zucker, 3 Eßl. Zitronen-Vanille- Olivenöl (**unsere Eigenmarke**)

Zur Dekoration: 50ml Maracuja-Fruchtsirup Schokoraspel, Puderzucker, 4 Passionsfrüchte.

Alle Zutaten gut verrühren und in der Eismaschine zubereiten oder in die Gefriertruhe geben.

Dann allerdings alle 20 min umrühren, damit sich keine Eiskristalle bilden.

Bei den Passionsfrüchten den Deckel oben abschneiden. Die Kerne mit einem Löffel sauber herausholen.

Das fertige Eis in einen Spritzbeutel füllen und die

Früchte damit füllen. Danach wieder in die Gefriertruhe legen.

Den Frucht-Sirup in der Mitte der Teller verteilen und die gefüllten Passionsfrüchte darauf legen.

Den Teller mit Puderzucker bestreuen und die Schokoraspel darauf verteilen.

Eventuell mit einem Minzeblatt garnieren.

Noch einen Tipp:

Sie können mit dem ÖL jeden Joghurt oder Quarkspeise ein tolles tolles Aroma verleihen.
Es genügt schon ein Teelöffel!

Das Olivenöl beugt vor Arterienverkalkung vor, und senkt den Cholesterinpegel!