

Mangoeis

von Achim Stößer (achim-stoesser.de)

1 reife Mango
4 EL Orangensaft
2 EL Zucker

- Mango schälen, Fruchtfleisch vom Kern schneiden, würfeln.
- Einige Stunden bzw. über Nacht einfrieren.
- Aus dem Gefrierfach nehmen, 10-15 Minuten antauen lassen.
- Mit den restlichen Zutaten pürieren.



Variante: Es können natürlich nach Belieben andere Früchte verwendet werden, beispielsweise Pfirsiche, Melonen (im Foto: Wassermeloneneis), Äpfel, Birnen (apfelbirneneis) usw.

Hinweis: Das Eis kann auch einfach in der Eismaschine zubereitet werden.