



CurSun+ Eis

Zutaten

1 reife Mango
2 TL CurSun+
100 ml Wasser

1. Mango schälen, das Fruchtfleisch mit einem scharfen Messer vom Stein schneiden und grob würfeln.
2. Mango, CurSun+ und Wasser in den Mixer geben und so lange pürieren, bis eine cremige Masse entstanden ist.
3. Die pürierte Masse in eine geeignete Form für Wassereis füllen, einen Stiel hineinstecken und für mindestens sechs Stunden in das Gefrierfach stellen.
4. Damit sich das Eis besser aus der Form löst, einfach kurz heisses Wasser über das Äussere der Form laufen lassen. Wassereis entnehmen und geniessen.

Tipp: Anstelle der Mango kann auch Ananas oder eine andere Frucht nach Geschmack verwendet werden.