

Bunte Eiswürfel



Zutaten für bunte Eiswürfel:

- Stilles Wasser (wir nehmen Leitungswasser)
- Bunte Früchte der Saison (Himbeere, Brombeeren, Johannisbeeren, Erdbeeren, etc)
- [Eiswürfelbereiter*](#)

Arbeitszeit:

ca. 15 Minuten

Ruhezeit:

6 Stunden im Gefrierfach

Die Eiswürfel selber machen geht ganz einfach. Ihr nehmt euch einfach etwas buntes Obst und wascht es ab. Je nach Größe schneidet ihr es dann noch in kleine Stücke und gebt es in den Eiswürfelbehälter. Dann kommt das Wasser drauf und ab geht es in die Kühltruhe.

Nach spätestens 6 Stunden sind die Eiswürfel richtig durchgefroren und können verwendet werden.

Unsere Kinder sind ganz begeistert von den leckeren Eiswürfeln und trinken ihre Gläser immer schnell leer um an die süßen Früchte zu kommen, die sich am Ende auflösen ;-) ... manchmal

halten die Eiswürfel aber auch gar nicht so lange durch und werden schon vorher aufgelutscht. Aber wie dem auch sei...Vitamine und Wasser kann es ja gar nicht genug geben ;-)

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://www.familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

