



# Beerige Würfel

## Zutaten für 40 Eiskwürfel

1 Vanilleschote  
2 TL Agavendicksaft  
400 ml Wasser  
4 Beutel MF Brombeere-Himbeere  
50 g Himbeeren oder Brombeeren

Außerdem:  
Eiswürfelform

## Zubereitung

MILFORD Brombeere-Himbeere mit 400 ml sprudelnd kochendem Wasser aufgießen und mindestens 8 Minuten ziehen lassen und gelegentlich schwenken.

Agavendicksaft in den warmen Tee geben.

Vanilleschote halbieren und das Mark herauskratzen. Die restliche Schote mit in den Tee geben.

Alles verrühren und anschließend in die Eiswürfelform geben.

Jeweils eine Himbeeren oder Brombeeren pro Eiswürfel hinzugeben und ca. 8 Stunden, am besten über Nacht, gefrieren lassen.

Ein Gefäß mit Wasser befüllen, fruchtige Würfel hinzugeben und Farbschauspiel genießen.



**Zubereitungszeit** ca. 10 Min. (ohne Kühlzeit)