



CHERRY MOON

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

2 Teebeutel MILFORD Kirsche-Banane
 150 g Süßkirschen
 1 EL Zucker
 1 EL Zitronensaft
 evtl. 2 EL Kirschwasser
 Minzeblättchen zum Garnieren

ZUBEREITUNG

MILFORD Kirsche-Banane in einen kleinen Topf mit 300 ml kochendem Wasser aufgießen und 8 Minuten ziehen lassen. Dann die Beutel entfernen, entkernte Kirschen dazu geben und den Topf kurz zum Kochen bringen. Die Mischung im Mixer fein pürieren und mit Zucker, Zitronensaft und Kirschwasser abschmecken. Anschließend alles in eine flache Schale gießen und für mind. 4 Stunden in den Tiefkühler stellen. Zum Servieren den gefrorenen Eisblock auf ein Brett stürzen und mit einem großen Messer abschaben. Das Eis in Gläser füllen, mit den Minzeblättchen garnieren und eiskalt genießen!



ZUBEREITUNGSZEIT

ca. 25 Minuten (ohne Kühlzeit)

Abdruck Honorarfrei bei Berücksichtigung unserer Foto- bzw. Rezepthinweise.

Bei Veröffentlichung bitten wir um Zusendung von zwei Belegexemplaren.

Pressekontakt: Public Relations · Ostfriesische Tee Gesellschaft GmbH & Co. KG

Bosteler Feld 6 · 21218 Seevetal · Tel.: +49 4105 504-0 · Fax: +49 4105 624-480 · E-Mail: pr@LSH-AG.de · www.OTG.de