

Informationen zur Sendung vom 13.08.2024

Geeiste Trauben in Ingwerzucker und Rotwein-Beeren-Slush

Von Ulla Scholz

Geeiste Trauben (2 – 3 Portionen)

Zutaten

250 g rote oder weiße Trauben
1 Bio-Zitrone
100 g Zucker
Stückchen Ingwer

Zubereitung

Die Trauben waschen, von den Rispen zupfen und in einem Handtuch trocknen. Das Obst auf einem passenden Tablett ausbreiten und im Kühlschrank für mindestens eine Stunde einfrieren. Währenddessen für den Gewürzzucker den Ingwer schälen und sehr fein hacken. Die Zitrone waschen und etwas Schale fein abreiben. Zucker, Zitronenabrieb und Ingwer mischen, dann zur Seite stellen. Die gefrorenen Trauben mit Zitronensaft beträufeln. Den Zucker in einen tiefen Teller geben und die Trauben im Zucker wälzen.

Anrichten

In einer vorgekühlten Schale auf Blüten- oder Weinblättern anrichten. Oder die ungezuckerten Trauben in eine Plastikdose umfüllen und nach Bedarf snacken.

Rotwein-Beeren-Slush (2 – 3 Portionen)

Zutaten

500 ml Rot-, Rosé- oder Weißwein
250 g gefrorene Blaubeeren oder
anderes Obst
1 – 2 EL brauner Zucker

Außerdem

Sekt zum Angießen

Zubereitung

Den Rotwein in Eiswürfelbehältern zwei Stunden lang einfrieren. Die Rotweineiswürfel in einen Mixtopf geben und mit gefrorenen Blaubeeren und Zucker mixen. Es sollten noch kleine Stücke enthalten sein – das heißt, dass die Masse nicht zu sämig werden sollte. Das Getränk in Longdrink-Gläser füllen und nach Bedarf mit etwas Sekt verfeinern.

Informationen zur Sendung vom 13.08.2024

Geeiste Trauben in Ingwerzucker und Rotwein-Beeren-Slush

Von Ulla Scholz

Schneller Eiskaffee (2 – 3 Portionen)

Zutaten

2 TL löslicher Kaffee
6 EL heißes Wasser
500 ml eiskalte Milch
4 Kugeln Vanilleeis
100 ml Sahne
2 TL Schokostreusel oder
Schokoladensauce

Zubereitung

Das Kaffeepulver in heißem Wasser auflösen. Die Sahne schlagen und das Eis aus dem Gefrierschrank nehmen und etwas temperieren lassen, damit wir es portionieren können. Löslichen Kaffeesud mit Milch vermischen, dann bis zu 2 – 3 Gläser damit füllen. Die Eiskugeln zugeben, ein Sahnehäubchen aufsetzen und mit Schokostreuseln oder Schokosauce garnieren. Den Eiskaffee mit einem Trinkhalm und einem langen Löffel sofort servieren.

Ullas Küchentipps

Gefrorene Trauben und anderes Obst

Trauben oder Melonenstücke sind eine gute Alternative zu Eiswürfeln, um damit Getränke zu kühlen. Am besten einen langen Löffel zum Getränk legen, damit man die Obststücke später verzehren kann.

Rot-, Rosé- oder Weißwein-Slush

Slush-Getränke kann man auch aus anderen Wein- und Obstsorten herstellen. Gut schmeckt, wenn man Pfirsichspalten einfriert und mit Weiß- oder Roséwein-Eiswürfeln püriert. Um Slush-Eis-Getränke herzustellen, benötigt man nicht unbedingt einen leistungsstarken Mixer. Das Gefriergut (Obststücke und Wein-Eiswürfel) in eine Plastiktüte geben, verschließen und mit einem Fleischklopfer oder einem anderen harten Gegenstand zerstoßen.

Schneller Eiskaffee

Für Eiskaffee sollte man rechtzeitig daran denken, Kaffee zu kochen und kaltzustellen. Viele verwenden dafür den restlichen Kaffee vom Frühstück und geben ihn für einige Stunden in den Kühlschrank. Hier ist vorplanen angesagt. Die Methoden sind wenig geeignet, um spontan Eiskaffee zu genießen. Ich habe ein Rezept mitgebracht, das ohne lange Wartezeiten auskommt.

Gutes Gelingen und viel Vergnügen wünscht Ihnen Ulla Scholz!