



# Erdbeer-Mango-Eis

## Du brauchst für 6 Stück:

- 150 g Erdbeeren
- 2 EL Puderzucker
- 250 g reife Mango
- Eisform für 6 Eis am Stiel
- 6 Eisstiele aus Holz
- Richie's Bakery Glasur Chips Bourbon Vanille
- Richie's Bakery Streudekor Deutschland Mix

## Los geht's:

1. Die Erdbeeren mit 1 EL Puderzucker pürieren.
2. Mango schälen und ebenfalls mit 1 EL Puderzucker pürieren.
3. Erdbeerpüree im Wechsel mit dem Mangopüree in die Eisform füllen, Holzstäbchen hineingeben und mind. 4 Stunden ins Gefrierfach stellen.
4. Kurz vor dem Servieren die Glasurchips im heißen Wasserbad schmelzen.
5. Das Eis aus der Form nehmen und in die Glasur tauchen.
6. Sofort mit dem Streudekor verzieren.