

## *Oma Gretes Lieblingsrezepte*

### *Eistorte*

*Für ca. 12 Personen*

#### *Zutaten:*

*1 Baiserboden von 2 Eiweiß*

*knapp ¼ Liter geschlagene Sahne mit den pürierten Erdbeeren verrühren und auf den Boden geben, anfrieren lassen*

*restl. ½ Liter Sahne schlagen*

*2 Packg. Vanillezucker*

*5-6 Baisers zerkrümeln*

*gehackte Nüsse*

*Sukade*

*1 Tafel Zartbitter-Schokolade raspeln*

*Alle Zutaten unter die geschlagene Sahne heben, falls zu dick mit 3 Esslöffel Milch verdünnen, auf den Erdbeer-Baiser-Boden streichen.*

*Einen Tag vorher vorbereiten.*

*Guten Appetit!*

## *Oma Gretes Lieblingsrezepte*

### *Zitronenlimonade*

*Zutaten für ca. 6 Personen*

*Zutaten:*

*400 ml Zitronensaft*

*7 EL abgeriebene Zitronenschale (ca. 12 Zitronen)*

*1 Bund frische Minze*

*400 g Zucker*

*1 Zitrone, in dünne Scheiben schneiden*

*Zitronensaft- und schale mit 1 Tasse Minzeblätter und 700 ml Wasser ca. 8 Stunden ziehen lassen.*

*Zucker mit 700 ml Wasser aufkochen. Durchgeseihten Zitronensud zugießen, kalt stellen.*

*Mit Zitronenscheiben, Minzezweigen und Eiswürfeln servieren.*

*Prost!*

## *Oma Gretes Lieblingsrezepte*

### *Fruchteis am Stiel*

*Orangeneis:*

*Das brauchen Sie:*

*Orangensaft*

*(pro Eisförmchen benötigen Sie je nach Größe eine Saftmenge von 70-90 ml)*

*Förmchen-Set für Eis am Stiel*

*So wird's gemacht:*

*Den Orangensaft in die Förmchen füllen – nicht ganz an den oberen Rand, denn beim Gefrieren dehnt sich die Flüssigkeit noch etwas aus. Die Förmchen mit den Stiel-Deckeln verschließen, ins Tiefkühlfach stellen und gefrieren lassen.*

*Um das Eis herauslösen zu können, Förmchen kurz in heißes Wasser tauchen.*

*Tipp: Man kann auch sehr gut andere Säfte nehmen. Probieren Sie auch Fruchtjoghurt zu Eis am Stiel zu gefrieren.*

*Guten Appetit!*