



Ahoi!

Brause-Flip mit Himbeeren

Zutaten für 2 Gläser:

- etwa 200 g Himbeeren
- 2 Kugeln Vanilleeis
- 1 Tüte Brausepulver Himbeer
- 1 Tüte Brausepulver Zitrone
- 200 ml Milch
- 200 ml Sahne
- Zucker



1 Wasche die Himbeeren vorsichtig in einem Sieb. Lege zwei schöne Himbeeren zur Seite.

2 Gib die Himbeeren in eine schmale und hohe Rührschüssel. Füge 3 EL Milch hinzu und püriere das Ganze mit dem Pürierstab.

3 Gib nach und nach das Eis in die Rührschüssel.

4 Füge nun das Brausepulver Himbeer sowie den Rest der Milch hinzu und **rühre das Ganze mit dem Pürierstab auf höchster Stufe** zu einem sämigen Shake.

5 Nimm eine zweite Rührschüssel und **schlage darin mit dem Rührgerät die Sahne steif**.

6 Gib drei Esslöffel der geschlagenen Sahne zur Himbeermischung und vermenge das Ganze.

7 Fülle den Shake in zwei große Gläser. Probier und süße ggf. mit etwas Zucker. Gib die Sahne oben drauf. Setze die zurückbehaltenen Himbeeren zur Deko auf die Sahne.



Tipp

Wenn du noch Früchte übrig hast, tunke ein paar Himbeeren mit den Spitzen in Zitronen-Brause und serviere sie mit dem Flip.