



APRIKOSEN-STÄNGELGLACE Piña Moringa

Für 8 Stängelglace-Formen à je ca. 0.6 dl

ZUTATEN:

- 3.5 dl Wasser
- 2 Teebeutel Piña Moringa Bio-Früchte-Kräuterteemischung
- 6 Aprikosen, entsteint, in Stücken
- 3 EL flüssiger Blütenhonig
- 1 Nektarine, entsteint, in Würfeli

ZUBEREITUNG:

Wasser aufkochen, Pfanne vom Herd nehmen, Teebeutel begeben, 5-7 Min. ziehen lassen. Teebeutel entfernen, Aprikosen begeben und im Tee ca. 5 Min. weichköcheln.

Honig begeben, alles fein pürieren und auskühlen lassen. Masse mit den Nektarinenwürfeli in die Stängelglace-Formen füllen, ca. 6 Std. tiefkühlen.

Exklusiver Sirocco-Tipp: Statt mit Honig kann auch mit Birnel gesüsst werden.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
Kühl stellen: ca. 6 Stunden

Viel Spass beim Geniessen!

