

# Blitz-Granita\* oder Slush-Eis

Es ist 34°C und du brauchst eine schnelle Abkühlung ohne Zusätze? Dann ist die Blitz-Granita genau richtig.

Du brauchst für ein 0,2 l Glas

- x Pro Portion ein Glas Eiswürfel oder Crushed Ice
- x 1-2 El Früchte, gefrorene gehen auch
- x 1 Tl. Zucker, je nachdem wie süß die Früchte sind
- x Minze für die Deko oder wenn du sie mitmixt für den Geschmack
- x stabilen Mixer, der Eiswürfel zerkleinern kann
- x Strohhalm & Eislöffel



## Zubereitung

1. Eiswürfel / Crushed Ice in den Mixer geben
2. Die Früchte samt Zucker zugeben.
3. Je nach Power deines Mixers die Eiswürfel samt Früchten für 10 Sekunden mixen. Ich mag es wenn die Mischung noch kleinen Eisstücke enthält. Wenn du den Mixer länger laufen lässt, bekommst du ein Slush Eis.
4. Eismischung schnell in ein Glas füllen. Minze dazu und mit Strohlam genießen.

**Tipp:** Wenn es noch einfacher und schneller gehen soll, kannst du statt (gefrorenen) Früchte auch Sirup verwenden. Je nachdem wie Stark der Sirup ist , 1-2 Esslöffel Sirup pro Glas Eiswürfel in den Mixer statt der Früchte. 10 Sekunden mixen. Fertig.

\*Eine echte Granita besteht aus einem Fruchtsaft-Zuckersirup-Gemisch, das für 3-4 Stunden in den Gefrierschrank kommt und dabei alle 30 min umgerührt werden darf. Auch lecker aber mehr Arbeit.