



## Fruchtiges Eiskonfekt

2 Tassen Heidelbeeren, tiefgefroren  
2 EL Chiasamen  
1 – 2 EL Altländer Apfelsaft, Direktsaft  
100 g dunkle Schokolade, 80%



Folgt uns auf  [rechtfrucht](https://www.instagram.com/rechtfrucht)

Als erstes die Heidelbeeren mit den Chiasamen in der Küchenmaschine auf voller Stufe mahlen. Anschließend den Apfelsaft zugeben und auf mittlerer Stufe zu Eis verrühren. Nun auf einen Teller mit dem Teelöffel kleine Nocken geben und ab in den Gefrierschrank. Nach 3 - 4 Stunden, oder auch am nächsten Tag, die Schokolade im Wasserbad schmelzen, die Fruchtsocken in die Kuvertüre tauchen und anschließend wieder einfrieren.

Nach Bedarf entnehmen und den knackigen Schokogeschmack kombiniert mit fruchtig, erfrischendem Heidelbeer-Apfel-Mus genießen.

Wir wünschen einen erfrischenden Genussmoment!

*Die Variante mit Sauerkirschen, Apfelsaft und weißer Schokolade schmeckt auch sehr gut.*



[www.recht-frucht.de](http://www.recht-frucht.de)