

# Zitronen Daiquiri Glacé Stängel

10 Portionen



gelingt leicht

bis zu 10 Min.



## Zutaten:

### Vorbereiten:

Glacéformen mit Stängel

### Glacemischung:

- 5 dl Wasser
- 2 dl weisser Rum
- 2 EL Puderzucker
- 1 dl Zitronensaft
- 1 Fläschchen Dr. Oetker Aroma Rum
- 5 Tropfen Dr. Oetker Aroma Zitrone
- 1 Beutel Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
- 1 TL Dr. Oetker Bourbon Vanille Paste

## 1 Eismasse:

Alle Zutaten zusammen in einer Schüssel gut vermischen. Danach in die Popsicle Formen abfüllen und in den Tiefkühler geben. Nach etwa **2 Stunden** die Stängeli in das Eis geben und weitere **4 Stunden im Tiefkühlfach kühl stellen**.

Fertig sind die Zitronen Daiquiri Popsicles.

### Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Glacéformen für selbstgemachte Glaces kann man in jedem grösseren Supermarkt kaufen.