



EISWÜRFEL MAL ANDERS

Eiswürfel selbst machen kann jeder. Aber sie lassen sich auch ganz einfach lustig aufpeppen. Zum Beispiel mit Früchten oder Blüten. Da schmeckt die Limonade gleich doppelt so gut. Und es sieht noch dazu super aus!



LUSTIGE FRÜCHTE

WAS DU BRAUCHST:

- Früchte (Heidelbeeren, Himbeeren oder Kirschen)
- frische Minzblätter
- große Eiswürfelform

Für mehr Farbe und Pep in deinem Glas, nimm doch das nächste Mal beim Herstellen der Eiswürfel einfach ein paar Früchte. Besonders schön sehen eingefrorene Heidelbeeren, Himbeeren oder Kirschen aus. Dazu ein Blatt frische Minze und dem coolen Trinkvergnügen steht nichts mehr im Weg. Wie das geht? Beeren und Minze auf die einzelnen Kammern der Eiswürfelform verteilen, mit Wasser übergießen, gefrieren lassen. Fertig!



EISIGE BLÜTEN

WAS DU BRAUCHST:

- essbare Blüten (Veilchen, Rosen oder Lavendel)
- große Eiswürfelform

Essbare Blüten sind immer ein Hingucker – besonders im Eiswürfel. Und wie bekommst du sie in den Eiswürfel? Einfach in die einzelnen Formen des großen Eiswürfelbehälters bunt verteilen, Wasser darüber gießen und einfrieren. In einem hohen Glas angerichtet, kannst du mit den blumigen Eiswürfeln deine Geburtstagsgäste überraschen.

