



# Popsicles

👤 6

🕒 15min + 30min tiefkühlen



## Zubereitung

**1.** Holzstängeli an der Schmalseite gleichmässig mittig bis zur Hälfte in den Glaceblock stecken. Block in 6 Scheiben schneiden. Glacescheiben auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, ca. 30 Minuten tiefkühlen.

**2.** Kuchenglasur schmelzen. Toppings nach Belieben zerkleinern. Glasur auf erstes Glace verteilen. Toppings darauf verteilen. Restliche Glace gleich verarbeiten. Glace sofort geniessen oder bis zum Servieren nochmals zugedeckt tiefkühlen.

## Zutaten

- 1 Block FRISCO Vanille/Café Rahmglace
- 6 Holzstängeli
- 1 Beutel dunkle Kuchenglasur

## Toppings

- Guetzi, Dörraprikosen, Pistazien
- Smarties, Nonpareilles
- gefriergetrocknete Früchte, Pekannüsse, Chiasamen

