

# Blueberry-vanilla-Eis

Eis-Fans aufgepasst. Ein selbstgemachtes Blaubeer-Eis, das auch ohne Eismaschine super cremig wird. Der Geschmack und die Farbe sind unschlagbar.

8 - 10 Portionen  gelingt leicht  bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

etwa 70 g Cookies  
250 ml kalte Milch  
1 Pck. Dr. Oetker Eispulver  
Bourbon-Vanille  
4 EL Heidelbeerkonfitüre oder  
andere Beerenkonfitüre

### Außerdem:

150 g Dr. Oetker Kuchenglasur  
Hell  
8 - 10 Eistüten  
Dr. Oetker gehackte Pistazien  
Heidelbeeren (Blaubeeren)  
Dr. Oetker Schokodekor Herzen

Wie bereite ich ein leckeres Blueberry - vanilla - Eis zu?:

## 1 Vorbereiten:

Cookies grob zerkleinern.

## 2 Eis zubereiten:

Kalte Milch in einen Rührbecher geben. Eispulver zufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe kurz verrühren. Dann **3 Min.** auf höchster Stufe aufschlagen. Zuletzt Konfitüre einrühren und Cookiestücke kurz unterrühren. Creme in ein gefriergeeignetes Gefäß geben, abdecken und **mind. 4 Std. bei -18°C** gefrieren.

## 3 Kuchenglasur nach Packungsanleitung schmelzen. Etwa die Hälfte der Eistüten mit der Öffnung in die Glasur tunken und mit Pistazien bestreuen. Kuchenglasur fest werden lassen.



④ **Verzieren:**

Heidelbeeren verlesen und waschen. Blueberry - vanille - Eis vor dem Servieren **etwa 10 Min.** bei Zimmertemperatur stehen lassen. Eis portionieren und mit frischen Heidelbeeren und Schokoherzen bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Nach Belieben das Eis nur in unglasierten Eistüten oder in Schälchen servieren.

