

# Brause-Eis

Ein selbstgemachtes Brause-Eis mit Brausepulver und knusprigen bunten Brauseperlen.

etwa 4 Portionen



gelingt leicht

bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Vanilleeis:

250 ml kalte Milch  
100 g kalte Schlagsahne  
1 Pck. Dr. Oetker Paradiescreme  
Zitronen-Geschmack  
3 Pck. Brausepulver  
Zitronengeschmack

### Außerdem:

Dr. Oetker Brauseperlen

Wie mache ich selbst Brause-Eis mit Prickeleffekt?:

## 1 Brause-Eis:

Kalte Milch und kalte Schlagsahne in einen Rührbecher geben. Cremepulver zufügen und mit dem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe kurz verrühren. Dann **3 Min.** auf höchster Stufe aufschlagen. **1 Pck.** Brausepulver unter die Creme geben. Creme in einem gefriergeeigneten Gefäß glatt streichen, mit restlichem Brausepulver bestreuen und mit einer Gabel unter die Creme strudeln, **mind. 4 Std. bei -18°C** gefrieren.

- 2 Eis vor dem Servieren **etwa 20 Min.** bei Zimmertemperatur stehen lassen. Eis nach Belieben anrichten und mit Brauseperlen servieren.