

Brownie-Caramel-Eis

Schokoladen-Eiscreme mit Brownie- und Weich-Karamell-Stücken

etwa 4 Portionen    gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

75 g Karamell-Sahne-Bonbons
(etwa 6 Stück)
1 Dr. Oetker fertiger Brownie
250 ml kalte Milch
1 Pck. Dr. Oetker Eispulver
Schokolade

1 Vorbereiten:

Karamell-Sahne-Bonbons fein hacken. Brownie aus der Form lösen, 4 Herzen (Ø etwa 7 cm) ausstechen und restlichen Kuchen zerbröseln. Herzen bis zum Servieren in geschlossenem Behälter kühl aufbewahren.

2 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. Brownie-Brösel und Karamell-Stücke unterheben. Creme in ein gefriergeeignetes Gefäß geben, abdecken und **mind. 4 Std. bei -18° C** gefrieren.

3 Verzieren:

Eis vor dem Servieren **etwa 10 Min.** bei Zimmertemperatur stehen lassen. Jeweils ein Brownie-Herz auf einen Teller setzen und Eis dazu portionieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Nach Belieben aus dem Brownie kleine Herzen ausstechen.