

Chocolate Chip Cookies-Eis

Selbstgemachtes Vanille-Eis mit Keksstückchen - mittlerweile ein Klassiker und einfach lecker an heißen Sommertagen.

etwa 4 Portionen    gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

100 g Cookies
250 ml kalte Milch
1 Pck. Dr. Oetker Eispulver
Bourbon-Vanille

1 Vorbereiten:

Cookies grob zerkleinern.

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. Cookies unterrühren. Eis 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. Eis portionieren und nach Belieben verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt Cookies zerkleinerte Amarettini unter das Eis rühren.