


Chocolate-Eis mit Schokostückchen

Schokoladen-Eiscreme mit Cassis und Back mich

etwa 4 Portionen

 gelingt leicht

 bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

200 ml kalte Milch
1 Pck. Dr. Oetker Eispulver
Schokolade
50 ml schwarzer
Johannisbeerlikör (Cassis)
1 Pck. Dr. Oetker Back mich
Kakaosplitter, Schoko-Tröpfchen
& Vollmilchschoko

1 Zubereiten:

200 ml **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. Cassis und Back mich (2 EL vorher beiseitenehmen) einrühren. Creme in ein gefriergeeignetes Gefäß geben, abdecken und **mind. 4 Std. bei -18° C** gefrieren.

2 Eis vor dem Servieren etwa 10 Min. bei Zimmertemperatur stehen lassen. Eis portionieren und mit übrigem Back mich bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt mit Cassis können Sie das Eis auch mit Orangensaft zubereiten.