

Crème-fraîche-Eis mit Rote-Grütze

Cremig-fruchtiges Eis mit der typischen Crème-fraîche-Note.

6 - 8 Portionen



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

300 g Dr. Oetker Crème fraîche
Classic
400 g Schlagsahne
100 g Zucker
250 g Dr. Oetker Löffelglück Rote
Grütze

1 Zubereiten:

Crème fraîche und Sahne mit Zucker in einer Rührschüssel mit einem Schneebesen verrühren. Die Masse 1 Std. gefrieren lassen, dann umrühren und weitere 2 Std. gefrieren lassen, dabei mehrmals umrühren, so dass eine cremige Masse entsteht.

- 2 Rote Grütze kurz vor Ende des Gefriervorgangs unterrühren. Eis vollständig gefrieren. Eis etwa 20 Min. vor dem Portionieren herausnehmen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können das Eis auch in der Eismaschine zubereiten. Dafür die Crème-fraîche-Masse etwa 30 Min. in der Eismaschine gefrieren lassen. Rote Grütze kurz vor Ende des Gefriervorgangs unterrühren. Beachten Sie auch die Herstellerangaben der Eismaschine.
- Statt Rote Grütze können Sie auch eine andere Dr. Oetker Grütze, z. B. Kirsch Grütze, verwenden. Die übrige Grütze aus dem Becher zu dem Eis servieren.