

# Crispy Cherry-Stracciatella-Eis

Stracciatella-Eiscreme mit Amarena-Kirschen und karamellisierten Mandelsplittern

etwa 4 Portionen

 gelingt leicht

 bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

100 g Dr. Oetker gesplitterte Mandeln  
2 EL Zucker  
½ Gl. Amarenakirschen (Abtropfgew. 130 g)  
250 ml kalte Milch  
1 Pck. Dr. Oetker Eispulver Stracciatella

## 1 Vorbereiten:

Mandeln in einer beschichteten Pfanne mit Zucker bestreuen und bei mittlerer Hitze karamellisieren. Mandeln auf einem Teller erkalten lassen. Kirschen abtropfen lassen, dabei den Sirup auffangen. Etwa 4 Kirschen im aufgefangenen Sirup beiseitestellen. Restliche Kirschen klein schneiden.

## 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. Zerkleinerte Amarenakirschen und **2/3** der Mandelsplitter 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, mit restlichen Mandeln, Amarenakirschen und etwas Sirup dekorieren.



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Das Eis in Waffel- oder Hippenschalen servieren.

