

Einhorn-Eis

Bunt-gefärbtes Bourbon-Vanille-Eis als Einhorn Eis schnell und einfach selber machen - Einhorn Eis Rezept.

etwa 4 Portionen



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

250 ml kalte Milch
1 Pck. Dr. Oetker Eispulver Bourbon-Vanille
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe

Wie mache ich Einhorn Eis?:

1 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. Eiscreme in ein gefriergeeignetes Gefäß geben. Nach Belieben Back- & Speisefarbe tropfenförmig auf der Eiscreme verteilen. Die Farbe mit einer Gabel durch die Creme ziehen. Eiscreme abdecken und **mind. 4 Std. bei -18°C** gefrieren.

2 Eis vor dem Servieren **etwa 10 Min.** bei Zimmertemperatur stehen lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Das Eis nach Belieben verzieren.