





Erdbeer-Vanille-Popsicles

Bourbon-Vanille-Eis am Stiel mit fruchtigem Erdbeerpüree.

etwa 15 Stück    gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Für die Kastenform (20 x 11 cm):

Frischhaltefolie

Eis:

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

Zum Verzieren:

etwa 75 g Dr. Oetker Kuvertüre
Weiß
etwa 75 g Dr. Oetker Kuvertüre
Zartbitter
Dr. Oetker Zuckerstreusel
Dr. Oetker Dekor Kreation Rosa
Mix
Dr. Oetker Mini Dekorblüten

Außerdem:

etwa 15 Papierstrohhalm

Wie mache ich Erdbeer-Vanille-Popsicles?:

1 Vorbereiten:

Die Kastenform mit Frischhaltefolie auslegen. Erdbeeren waschen, putzen und pürieren.

2 Eis:

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. Ein Viertel der Creme in die Form füllen, ein Viertel des Erdbeerpürees daraufgeben und mit einer Gabel leicht unter die Creme ziehen, so dass eine Marmorierung entsteht. Die restliche Creme und Erdbeerpüree genauso weiter einschichten und marmorieren. Etwa 15 Strohhalm im gleichen Abstand in die Creme stecken (Abb. 1) und **mind. 4 Std. bei -18°C** gefrieren.





3 Verzieren:

Kuvertüre grob zerkleinern und jeweils separat im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Eis aus der Kastenform lösen, Folie entfernen und in etwa 15 gleich große Stücke schneiden. Eis bis zur Hälfte in die Kuvertüre tauchen, etwas drehen und nach Wunsch mit Zuckerdekor bestreuen. Dekorblüten mit etwas Kuvertüre bestreichen, auf das Eis kleben. Nochmals kurz einfrieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Das Eis schmeckt auch mit Dr. Oetker Eispulver Stracciatella sehr lecker.

