

Erdbeereis am Stiel

Ein tolles Rezept für ein leckeres Crème fraîche-Eis mit Schokoladenstückchen. Und es gelingt ganz einfach ohne Eismaschine.

25 - 35 Stück



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Erdbeereis:

500 g Dr. Oetker Crème-fraîche Classic
1 Pck. Dr. Oetker Quarkfein Erdbeer-Geschmack
25 g Dr. Oetker Raspelschokolade Vollmilch

Außerdem:

25 - 35 Holzspieße
Eiswürfelform
Dr. Oetker Zuckerstreusel

Wie mache ich selber ein Erdbeereis am Stiel?:

1 Erdbeereis zubereiten:

Crème fraîche in eine Rührschüssel gegen. Quarkfein hinzufügen, beides mit einem Schneebesen verrühren. Dann die Raspelschokolade unterrühren.

- 2 Die Erdbeereiscreme mit Hilfe von 2 Löffeln oder einem Gefrierbeutel (dann eine Ecke abschneiden) in die Eiswürfelbehälter füllen. Die Behälter leicht aufschlagen, dann das Erdbeereis glatt streichen. In jedes Eis einen Holzspieß stecken. Das Erdbeereis am Stiel mind. 3 Std. gefrieren.

3 Erdbeereis verzieren:

Das Erdbeereis am Stiel aus den Eiswürfelbehältern lösen und etwa 20 Min. bei Zimmertemperatur stehen lassen. Dann das Erdbeereis in den Zuckerstreuseln wälzen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Wenn sich das Erdbeereis aus den Formen nicht leicht herausdrücken lässt, die Formen kurz in warmes Wasser stellen.