

Erdnussbutter-Eis

Leckere Stracciatella-Eiscreme mit Erdnussbutter verfeinert - Erdnussbutter Eis selber machen.

etwa 4 Portionen



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

100 ml kalte Milch
200 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Paradiescreme
Stracciatella
80 g Erdnussbutter creamy

Wie bereite ich ein schnelles Erdnussbutter-Eis zu?:

① Eis zubereiten:

Kalte Milch und Sahne in einen Rührbecher geben. Dessertpulver zufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe kurz verrühren. Dann **3 Min.** auf höchster Stufe aufschlagen. Erdnussbutter unterrühren. Creme in ein gefriergeeignetes Gefäß geben, abdecken und **mind. 4 Std. bei -18° C** gefrieren.

② Eis verzieren:

Eis vor dem Servieren **etwa 10 Min.** bei Zimmertemperatur stehen lassen. Eis portionieren und nach Belieben mit Erdnüssen verzieren.