

Fruity Chocolate-Orange-Eis

Ein leckeres fruchtiges Schokoladen-Eis mit einer feinen Orangenote. Auch ohne Eismaschine ist die Zubereitung ganz simple.

etwa 4 Portionen    gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

250 ml kalte Milch
1 Pck. Dr. Oetker Eispulver
Schokolade
60 g Orangenmarmelade

Wie bereite ich ein fruchtiges Schokoladen -
Orangen - Eis zu?:

1 Schokoladen-Orangen-Eis 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. Orangenmarmelade unterrühren. Eis in ein gefriergeeignetes Gefäß geben, abdecken und **mind. 4 Std. bei -18° C** gefrieren.

2 Verzieren:

Schokoladen-Orangen- Eis vor dem Servieren **etwa 10 Min.** bei Zimmertemperatur stehen lassen. Eis portionieren und nach Belieben verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Servieren Sie Eiswaffeln dazu.