

# Nutella®-Eis

Leckeres Nutella® Eis selber machen - so schnell kann man Vanille-Eis mit Nutella® verfeinern - Herrliche Nutella® Icecream.

etwa 4 Portionen



gelingt leicht

bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Nutella®-Eis:

- 150 ml kalte Milch
- 200 g kalte Schlagsahne
- 1 Pck. Dr. Oetker Paradiescreme Vanille-Geschmack
- 100 g Nutella®
- 1 EL Dr. Oetker Kakao

Wie mache ich ein leckeres Nutella®-Eis?:

### 1 Nutella®-Eis zubereiten:

Milch und Sahne in einen Rührbecher geben. Cremepulver hinzufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe kurz verrühren. Alles etwa **3 Min.** auf höchster Stufe cremig aufschlagen. Dann Nutella® und Kakao hinzufügen und kurz unterrühren. Eis in ein gefriergeeignetes Gefäß geben, abdecken und **mind. 4 Std. bei -18°C, am besten über Nacht**, einfrieren.

### 2 Nutella®-Eis servieren:

Eis vor dem Servieren **etwa 30 Min.** bei Zimmertemperatur stehen lassen. Aus dem Nutella®-Eis mit einem Eisportionierer Kugeln formen und servieren.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Das Eis kann auch in einer Eismaschine gefrieren. Die Herstellerangaben der Eismaschine beachten.
- Zusätzlich das Eis mit gehackten Nüssen bestreuen.