

# Raspberry kissed Vanilla-Eis

Bourbon-Vanille-Eiscreme mit Himbeer-Konfitüre und frischen Himbeeren

etwa 4 Portionen    gelingt leicht  bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

250 ml kalte Milch  
1 Pck. Dr. Oetker Eispulver  
Bourbon-Vanille  
4 EL Himbeerkonfitüre  
125 g Himbeeren  
Minzeblätter

## 1 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. Himbeerkonfitüre kurz unterrühren. Eiscreme in ein gefriergeeignetes Gefäß geben, abdecken und **mind. 4 Std. bei -18°C** gefrieren.

## 2 Verzieren:

Himbeeren verlesen. Minze waschen, trocken tupfen und fein schneiden. Eis vor dem Servieren **etwa 10 Min.** bei Zimmertemperatur stehen lassen. Eis portionieren und mit frischen Früchten und Minze garnieren.