


Salty Honey Peanut-Eis

Vanille-Eis mit gesalzenen Erdnüssen und Honig.

etwa 4 Portionen

 gelingt leicht

 bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

40 g gesalzene Erdnuskerne
250 ml kalte Milch
1 Pck. Dr. Oetker Eispulver
Bourbon-Vanille
40 g Honig

1 Vorbereiten:

Erdnuskerne hacken.

2 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. Erdnüsse und Honig unterrühren. Eis in ein gefriergeeignetes Gefäß geben, abdecken und **mind. 4 Std. bei -18°C** gefrieren.

3 Verzieren:

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