

Spaghetti-Eis

Mit diesem Rezept werden Erinnerungen an das Spaghetti-Eis aus der Kindheit geweckt. Traumhaft cremig und sahnig lässt es sich ganz einfach zubereiten.

etwa 4 Portionen



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

Paradiescreme:

200 ml kalte Milch
100 g Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Paradiescreme
Vanille-Geschmack

Erdbeersoße:

etwa 250 g frische oder tiefgekühlte
Erdbeeren
etwa 1 TL Zucker
etwa 1 TL Zitronensaft

Zum Verzieren:

etwa 25 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß
oder weiße Schokolade

Wie mache ich ein Spaghetti-Eis-Dessert?:

1 Creme zubereiten:

Milch und Sahne in einen Rührbecher geben. Cremepulver hinzufügen und alles kurz mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe verrühren. Dann alles **etwa 3 Min.** auf höchster Stufe aufschlagen. Die Creme muss steif geschlagen sein. Creme in einen Einwegspritzbeutel oder Gefrierbeutel geben, eine kleine Ecke abschneiden und die Creme auf etwa 4 Dessertteller oder -schälchen spritzen. Das Dessert **etwa 1 Std. ins Gefrierfach** stellen.

2 Erdbeersoße zubereiten:

Frische Erdbeeren waschen, putzen oder tiefgekühlte Früchte auftauen lassen und pürieren. Mit Zucker und Zitronensaft abschmecken.

3 Verzieren:

Etwas Erdbeersoße auf der Creme verteilen und den Rest dazu servieren. Mit einem Sparschäler Kuvertüre oder Schokolade abschaben und über das Spaghetti-Eis streuen.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Das Spaghetti-Eis lässt sich gut einfrieren. Dann etwa 5-10 Min. vor dem Verzehr herausnehmen.

