

Spaghetti-Eis

Der leckere Eis-Klassiker aus Vanilleeis, Sahne und Erdbeersoße

etwa 4 Portionen

 gelingt leicht

 bis 20 Minuten



Zutaten:

Eis:

250 ml kalte Milch
1 Pck. Dr. Oetker Eispulver
Bourbon-Vanille

Außerdem:

100 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

Erdbeersoße:

200 g Erdbeeren
etwa 2 EL Puderzucker
1 EL Zitronensaft

Zum Verzieren:

Dr. Oetker Kuvertüre Weiß oder
weiße Schokolade

1 Eis:

Kalte Milch in einen Rührbecher geben. Eispulver zufügen und mit dem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe kurz verrühren. Dann **3 Min.** auf höchster Stufe aufschlagen. Creme in einen Gefrierbeutel (3 l Inhalt) geben und **etwa 1 Std. bei -18°C** gefrieren.

2 Zubereiten:

Sahne mit Vanillin-Zucker steif schlagen und auf etwa 4 Dessertteller oder Eisbecher verteilen. Vom Gefrierbeutel eine kleine Ecke abschneiden, das Eis auf die Sahne spritzen und **weitere 1-2 Std. bei -18°C** gefrieren.

3 Erdbeersoße:

Erdbeeren waschen, putzen, evtl. zerkleinern und mit dem Puderzucker und Zitronensaft pürieren. Soße bis zum Verzehr in den Kühlschrank stellen.



④ **Verzieren:**

Kuvertüre oder Schokolade mit einem Sparschäler in Späne hobeln.
Erdbeersoße auf das Eis geben und mit Kuvertüreraspeln bestreuen.

