

Stracciatella-Brownie-Eis mit Erdbeersoße

Dieses leckere Stracciatella-Eis wird mit ausgestochenen Brownie-Herzen und selbstgemachter super-fruchtiger Erdbeersoße serviert.

etwa 6 Portionen    gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

1 Dr. Oetker fertiger Brownie
250 ml kalte Milch
1 Pck. Dr. Oetker Eispulver
Stracciatella

Erdbeersoße:

500 g Erdbeeren

Außerdem:

etwa 6 Holzspieße

Wie mache ich Eis mit Brownie und Erdbeersoße ganz einfach selber?:

1 Brownie-Herzen ausstechen:

Brownie aus der Form lösen, etwa 6 Herzen (Ø 4-6 cm) ausstechen und restlichen Kuchen zerbröseln. Herzen bis zum Servieren in einem geschlossenen Behälter kühl aufbewahren.

2 Stracciatella-Eis 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. Brownie-Brösel unterheben. Creme in ein gefriergeeignetes Gefäß geben, abdecken und **mind. 4 Std. bei -18° C** gefrieren.



- ③ **Erdbeersoße:**
Erdbeeren waschen. Etwa 12 Erdbeeren mit Grün beiseitelegen. Die restlichen Erdbeeren putzen und pürieren.
- ④ **Verzieren:**
Jeweils 2 Erdbeeren und ein Brownie-Herz auf Holzspieße stecken.
- ⑤ **Eis vor dem Servieren **etwa 10 Min.** bei Zimmertemperatur stehen lassen. Eis und Erdbeersoße in Gläser portionieren und mit Erdbeer-Brownie-Spießen garnieren.**

