


# Vanille-Eis mit Brauseperlen

Ein selbstgemachtes Vanilleeis mit knusprigen bunten Brauseperlen.

etwa 4 Portionen

 gelingt leicht

 bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Vanilleeis:

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

### Außerdem:

Dr. Oetker Brauseperlen

Wie mache ich selbst Vanilleeis mit Prickeleffekt?:

## 1 Vanilleeis:

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. Brauseperlen unter die Eismasse geben. Creme in ein gefriergeeignetes Gefäß geben, abdecken und **mind. 4 Std. bei -18°C** gefrieren.

## 2 Eis vor dem Servieren etwa 10 Min. bei Zimmertemperatur stehen lassen. Eis nach Belieben anrichten.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Eis mit wenigen Tropfen Dr. Oetker Back- und Speisefarbe (z. B. blau) einfärben.