

# Vanilleeis mit Erdbeersoße

Diese Erdbeersoße aus frischen Erdbeeren ist schnell selbstgemacht - Perfekt für Eis und andere Desserts.

etwa 4 Portionen  gelingt leicht  bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Vanilleeis:

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

### Erdbeersoße:

300 g Erdbeeren  
25 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

Wie mache ich selbst Vanilleeis mit Erdbeersoße?:

## 1 Vanilleeis zubereiten:

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 ein gefriergeeignetes Gefäß geben, abdecken und **mind. 4 Std. bei -18°C** gefrieren.

## 2 Erdbeersoße zubereiten:

Erdbeeren putzen, waschen, evtl. zerkleinern, in einen Rührbecher geben, Zucker und Vanillin-Zucker hinzufügen und pürieren. Soße bis zum Verzehr in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren nochmals durchrühren.

## 3 Vanilleeis vor dem Servieren etwa 10 Min. bei Zimmertemperatur stehen lassen. Vanilleeis mit der Erdbeersoße servieren.