

# Amaretto-Eis

4 Portionen



gelingt leicht

bis zu 30 Min.



## Zutaten:

### Eis:

- ¼ l kalte Milch
- 1 Pck. Dr. Oetker Eispulver Bourbon-Vanille
- 70 g grob zerbröselte Amarettini (ital. Mandelgebäck)
- 3 EL Amaretto (Mandellikör)

### Zum Bestreuen:

- 30 g grob zerbröselte Amarettini (ital. Mandelgebäck)

## 1 Eis:

Milch mit Eispulver in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer zuerst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe ca. 3 Min. aufschlagen. Amaretto mit Amarettini-Brösel mit dem Kochlöffel kurz unterrühren.

## 2 Das Eis in ein gefriergeeignetes Gefäß geben und abgedeckt mind. 4 Std. tiefkühlen.

## 3 Zum Bestreuen:

Das Eis vor dem Servieren ca. 10 Min. bei Raumtemperatur stehen lassen. Eis portionieren und mit Amartini-Brösel bestreut servieren.

### Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Für eine alkoholfreie Variante, den Mandellikör einfach weglassen.