

Buntes Regenbogeneis

4 Portionen



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Stracciatellaeis:

¼ l kalte Milch
1 Pck. Dr. Oetker Eispulver
Stracciatella
½ Pck. Dr. Oetker
Raspelschokolade Zartbitter
1 Pkg. Dr. Oetker Back- &
Speisefarben

Zum Bestreuen:

Dr. Oetker Streusel mit
Fruchtgeschmack

1 Zubereitung:

Die Milch mit dem Eispulver in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) zuerst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe ca. 3 Min. aufschlagen. Die Raspelschokolade unterrühren. Das Eis in 4 Portionen teilen und jeweils mit Speisefarben grün, blau, rot und gelb bis zum gewünschten Farbton einfärben. Die Eismassen abwechselnd mit einem Löffel in eine Auflaufform geben und zum Schluss etwas verstreichen. Das Eis abgedeckt mind. 4 Std. tiefkühlen.

2 Das Eis vor dem Servieren ca. 10 Min. bei Raumtemperatur stehen lassen, portionieren und mit Streuseln bestreut servieren.