

Creamy Nutella®-Eis

4 Portionen



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Zutaten:

- ¼ l kalte Milch
- 1 Pck. Dr. Oetker Eispulver Bourbon-Vanille
- 4 EL Nutella®

1 Zubereitung:

Milch mit Eispulver in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) zuerst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe ca. 3 Min. aufschlagen. Nutella® mit dem Kochlöffel unterrühren.

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

3 Das Eis vor dem Servieren ca. 10 Min. bei Raumtemperatur stehen lassen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Man kann statt Nutella® auch Erdbeer- oder Marillenmarmelade unter das Eis rühren.