

Erdbeer-Vanille-Eis am Stiel

8 Portionen



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Zum Vorbereiten:

8 Eisstiele

Erdbeerpüree:

150 g grob geschnittene Erdbeeren

Vanille-Eis:

3 ml Dr. Oetker Bourbon Vanille

Extrakt

½ l flüssiges Schlagobers

210 ml gezuckerte Kondensmilch

1 Erdbeerpüree:

Die Erdbeeren mit einem Stabmixer mixen und durch ein Sieb passieren.

2 Vanille-Eis:

Schlagobers mit Vanille Aroma in eine Rührschüssel geben und cremig rühren. Die Kondensmilch langsam nach und nach dazugeben und unterrühren. Das Erdbeerpüree in die Eisformen aufteilen und mit Vanillemasse auffüllen. Mit einem Löffelstiel durchziehen, damit eine Marmorierung entsteht. Die Eisformen tiefkühlen. Nach ca. 1 Std. die Eisstiele in die Masse stecken und weitere 10 - 12 Std. tiefkühlen.

