

# Fruchtiges Vanilleeis

4 Portionen



gelingt leicht

\_\_\_ bis zu 20 Min.



## Zutaten:

### Vanilleeis:

¼ l kalte Milch  
1 Pck. Dr. Oetker Eispulver  
Bourbon-Vanille  
1 KL Dr. Oetker Bourbon Vanille  
Paste  
125 g Himbeeren  
250 g Erdbeeren

### Zum Dekorieren:

gefrostete, gebrochene  
Himbeeren  
gefrostete ganze Himbeeren  
gefrostete Heidelbeeren  
Dr. Oetker Dessert Sauce Erdbeer

## 1 Vanilleeis:

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 Vanillepaste unterrühren. Die Beeren grob pürieren oder mit einer Gabel leicht zerdrücken und mit dem Kochlöffel einrühren. Das Eis in ein gefriergeeignetes Gefäß geben und abgedeckt mind. 4 Std. tiefkühlen.

## 2 Zum Dekorieren:

Das Eis vor dem Servieren ca. 10 Min. bei Raumtemperatur stehen lassen. Das Eis portionieren und mit gefrosteten Himbeerstücken, Himbeeren und Heidelbeeren dekorieren. Das Eis mit Dessertsauce Erdbeer servieren.