

# Früchte-Becher

ca. 4 Portionen



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Bourbon-Vanille- und Erdbeer-Eis:

150 ml kalte Milch  
150 ml flüssiges Schlagobers  
1 Pck. Dr. Oetker Paradiescreme  
Vanille-Geschmack  
125 g pürierte Erdbeeren

### Nougat-Eis:

150 ml kalte Milch  
1 Pck. Dr. Oetker Paradiescreme  
Schokolade  
150 ml flüssiges Schlagobers  
100 g Dr. Oetker Nuss Nougat  
(weicher)

### Stracciatella-Eis:

150 ml kalte Milch  
150 ml flüssiges Schlagobers  
1 Pck. Dr. Oetker Paradiescreme  
Stracciatella

### Zum Dekorieren:

gemischtes Obst nach Wahl  
Dr. Oetker Feine Dekorblüten  
Dr. Oetker Mini Dekorblüten  
Dr. Oetker Blauer Mix Streudekor  
4 Waffeln nach Wahl

## 1 Vanille- und Erdbeer-Eis:

Milch mit Schlagobers und Paradiescremepulver in eine Rührschüssel geben, mit dem Handmixer (Rührstäbe) zuerst verrühren, dann auf höchster Stufe cremig aufschlagen. Die Hälfte der Creme mit Erdbeerpüree verrühren. Die beiden Cremes in gefriergeeignete Gefäße geben und abgedeckt mind. 4 Std. tiefkühlen.

## 2 Nougat-Eis:

Milch mit Schlagobers und Paradiescremepulver in eine Rührschüssel geben, mit dem Handmixer (Rührstäbe) zuerst verrühren, dann auf höchster Stufe cremig aufschlagen. Den Nougat in die aufgeschlagene Creme einrühren, in ein gefriergeeignetes Gefäß geben und abgedeckt mind. 4 Std. tiefkühlen.

## 3 Stracciatella-Eis:

Milch mit Schlagobers und Paradiescremepulver in eine Rührschüssel geben, mit dem Handmixer (Rührstäbe) zuerst verrühren, dann auf höchster Stufe cremig aufschlagen. Die Creme in ein gefriergeeignetes Gefäß geben und abgedeckt mind. 4 Std. tiefkühlen.

## 4 Zum Dekorieren:

Die gefrorenen Cremes ca. 10 Min. bei Raumtemperatur stehen lassen, auf tiefe Teller portionieren und mit Obst gut belegen. Mit Dekorblüten, Streudekor und Waffeln dekoriert servieren.



Dr. Oetker Österreich



© Dr. Oetker GmbH · Postfach 19 · 9500 Villach, Austria · [www.oetker.at](http://www.oetker.at)  
E-Mail: [service@oetker.at](mailto:service@oetker.at) · Tel. (innerhalb Österreichs) 04242/55 4 54-33