

# Knusper-Erdbeer-Eis

4 Portionen



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



## Zutaten:

### Zutaten:

300 g klein geschnittene Erdbeeren  
ca. 15 Basilikumblätter  
80 g Zucker  
2 EL Limettensaft  
200 ml flüssiges Schlagobers  
100 ml Milch  
80 g Dr. Oetker Vitalis Knusper  
Schoko

- 1 Erdbeeren mit Basilikum, Zucker und Limettensaft in eine Rührschüssel geben und mit dem Stabmixer pürieren. Schlagobers und Milch dazugeben und nochmals pürieren. Die Masse ca. 3 Std. tiefkühlen; dabei gelegentlich umrühren.
- 2 Das Müsli unterrühren und mind. 1 Std. weiter tiefkühlen.
- 3 Das Eis ca. 30 Min. vor dem Servieren aus dem Tiefkühler nehmen.

### Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Man kann das Eis auch in der Eismaschine gefrieren lassen. (Die Gebrauchsanleitung des Herstellers beachten).
- Man kann auch tiefgekühlte Erdbeeren verwenden. Diese einfach in einer Schüssel auftauen lassen und mit dem entstandenen Saft pürieren.
- Die Knusper-Eiskugeln am besten auf Vitalis Knusper Schoko Müsli servieren.