

Schnelles Erdbeer Rhabarber Eis

ca. 4 Portionen



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Zutaten:

500 g Dr. Oetker Erdbeer-Rhabarber-Grütze (aus dem Kühlregal)
125 g Crème fraîche
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker

Zum Verzieren:

Dr. Oetker Pistazien gehackt

1 Zubereitung:

300 g der Grütze mit den übrigen Zutaten mit einem Schneebesen verrühren. Die Masse in kleine Gläser (gefriergeeignet) füllen und mindestens 3 Stunden oder über Nacht tiefkühlen.

- 2 Die Gläser ca. 10 Minuten vor dem Servieren aus dem Tiefkühler nehmen, die übrige Grütze darauf verteilen und nach Belieben mit Pistazien verzieren. Alternativ die Gläser kurz in heißes Wasser tauchen, stürzen und mit der übrigen Grütze servieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Auch frische Erdbeeren oder andere Dekore können zum Verzieren verwendet werden.
- Statt Erdbeer-Rhabarber-Grütze kann auch jede andere Fruchtgrütze von Dr. Oetker aus dem Kühlregal verwendet werden.