

Schoko-Cranberry-Eis-Sandwich

14 Stück



gelingt leicht

🕒 bis zu 30 Min.



Zutaten:

Creme-Eis:

150 ml kalte Milch
150 ml flüssiges Schlagobers
1 Pck. Dr. Oetker Paradies Creme
Schokolade
70 g getrocknete Cranberrys
Orangenzesten

Zum Zusammensetzen:

14 Kekse nach Wahl (dunkel oder hell)

Zum Verzieren:

Dr. Oetker Streudekor nach Wahl

1 Creme-Eis:

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

2 Das Eis in ein gefriergeeignetes Gefäß geben und abgedeckt mind. 4 Std. tiefkühlen.

3 Sandwiches zusammensetzen:

Die Kekse halbieren. Das Creme-Eis portionieren und die Kekse damit wieder zusammensetzen.

4 Zum Verzieren:

Die Eis-Sandwiches nochmals tiefkühlen und vor dem Servieren in Streudekor wälzen.