

Schoko-Cranberry-Eis-Sandwich

14 Stück



gelingt leicht

bis zu 30 Min.



Zutaten:

Eis:

¼ l kalte Milch
1 Pck. Dr. Oetker Eispulver
Schokolade
70 g getrocknete Cranberrys
Orangenzesten

Kekse:

14 Kekse nach Wahl (dunkel oder hell)

Zum Verzieren:

Dr. Oetker Gebäck-Schmuck

1 Eis:

Milch mit Eispulver in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) zuerst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe ca. 3 Minuten aufschlagen. Cranberrys und Orangenzesten mit dem Kochlöffel unterrühren.

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

3 Kekse:

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

4 Zum Verzieren:

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