

# Schokoeis mit Granatapfel

4 Portionen



gelingt leicht

up to 20 Min.



## Schokoeis

¼ l kalte Milch  
1 Pck. Dr. Oetker Eispulver  
Schokolade  
Kerne von 1/2 Granatapfel  
100 g Dr. Oetker Schoko-Chunks  
Milkschoko

## Eistüten

4 Eistüten  
Dr. Oetker Kuchen Glasur Vollmilch-  
Geschmack  
Dr. Oetker Haselnuss Krokant

## Zum Bestreuen

Dr. Oetker Pistazien gehackt

## 1 Schokoeis

Die Milch mit dem Eispulver in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) zuerst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe ca. 3 Min. aufschlagen. Granatapfelkerne und Schoko-Chunks unterrühren. Das Eis in ein gefriergeeignetes Gefäß geben und abgedeckt mind. 4 Std. tiefkühlen.

## 2 Eistüten

Den Rand der Eistüten in Glasur tauchen, mit Haselnuss- Krokant bestreuen und trocknen lassen.

## 3 Bestreuen

Das Eis vor dem Servieren ca. 10 Min. bei Raumtemperatur stehen lassen, auf die Eistüten portionieren und mit Pistazien bestreuen.