

# Strawberry Stracciatella-Eis

4 Portionen



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



## Zutaten:

### Creme-Eis:

- 150 ml kalte Milch
- 150 ml flüssiges Schlagobers
- 1 Pck. Dr. Oetker Paradiescreme Stracciatella
- 100 g Erdbeermarmelade

## 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. Die Creme mit Marmeladeklecksen abwechselnd in ein gefriergeeignetes Gefäß geben und abgedeckt mind. 4 Std. tiefkühlen.

## 2 Creme-Eis servieren:

Das Creme-Eis vor dem Servieren ca. 10 Min. bei Raumtemperatur stehen lassen, portionieren und servieren.