

Vanilleeis mit Schoko-Chunks

4 Portionen



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Creme-Eis:

150 ml kalte Milch
150 ml flüssiges Schlagobers
1 Pck. Dr. Oetker Paradiescreme
Vanille-Geschmack
100 g Schoko Chunks weiß

Eistüten:

4 Eistüten
Dr. Oetker Kuchen Glasur Kakao

Zum Bestreuen:

Dr. Oetker Streusel mit
Fruchtgeschmack

1 Vanilleeis:

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

2 Eistüten:

Den Rand der Eistüten in Glasur tauchen und trocknen lassen.

3 Zum Bestreuen:

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