

# Vanilleeis mit Schoko-Chunks

4 Portionen



gelingt leicht

\_\_\_ bis zu 20 Min.



## Zutaten:

### Vanilleeis:

¼ l kalte Milch  
1 Pck. Dr. Oetker Eispulver  
Bourbon-Vanille  
100 g Schoko Chunks weiß

### Eistüten:

4 Eistüten  
Dr. Oetker Kuchen Glasur Kakao

### Zum Bestreuen:

Dr. Oetker Streusel mit  
Fruchtgeschmack

## 1 Vanilleeis:

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. Die 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 und trocknen lassen.

## 3 Zum Bestreuen:

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