

Very Cherry Vanilla-Eis

4 Portionen



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Zutaten:

¼ l kalte Milch
1 Pck. Dr. Oetker Eispulver
Bourbon-Vanille
100 g entsteinte, klein
geschnittene Kirschen

Zum Verzieren:

Hohlhippen

1 Zubereitung:

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

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

3 Das Eis vor dem Servieren ca. 10 Min. bei Raumtemperatur stehen lassen. Das Eis portionieren und mit Hohlhippen servieren.