Vanille-Eis mit Brauseperlen

Ein selbstgemachtes Vanilleeis mit knusprigen bunten Brauseperlen.

etwa 4 Portionen | gelingt leicht | 20 Min.

Zutaten:

Vanilleeis:

250 ml kalte Milch

1 Pck. Dr. Oetker Eispulver Bourbon-Vanille

Außerdem:

einige Dr. Oetker Brauseperlen

Wie mache ich selbst Vanilleeis mit Prickeleffekt?

1 **Vanilleeis**

Kalte Milch in einen Rührbecher geben. Eispulver zufügen und mit dem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe kurz verrühren. Dann **3 Min.** auf höchster Stufe aufschlagen. Brauseperlen unter die Eismasse geben. Creme in ein gefriergeeignetes Gefäß geben, abdecken und **mind. 4 Std. bei -18°C** gefrieren.

2 Eis vor dem Servieren **etwa 10 Min.** bei Zimmertemperatur stehen lassen. Eis nach Belieben anrichten.

© Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG · Postfach · 33547 Bielefeld · www.oetker.de E-Mail: service@oetker.de ·
Tel. (innerhalb Deutschlands) 00800 - 71 72 73 74 (gebührenfrei)

Tipps:

- Eis mit wenigen Tropfen Dr. Oetker Back- und Speisefarbe (z. B. blau) einfärben.

	PRO PORTION	PRO 100 G / ML
Energie	52 kcal 218 kJ	80 kcal 335 kJ
Fett	2,65 g	4,08 g
Ges. Fettsäuren	1,62 g	2,49 g
Kohlenhydrate	4,66 g	7,17 g
Zucker	4,23 g	6,51 g
Eiweiß	2,16 g	3,33 g
Salz	0,17 g	0,26 g

© Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG · Postfach · 33547 Bielefeld · www.oetker.de E-Mail: service@oetker.de ·
Tel. (innerhalb Deutschlands) 00800 - 71 72 73 74 (gebührenfrei)