

Chocolate-Eis mit Schokostückchen

Schokoladen-Eiscreme mit Cassis und Back mich

etwa 4 Portionen    Gelingt leicht  20 Minuten



Zutaten:

Chocolate-Eis mit Schokostückchen

Zutaten:

200 ml kalte Milch
1 Pck. Dr. Oetker Eispulver Schokolade
50 ml schwarzer Johannisbeerlikör (Cassis)
1 Pck. Dr. Oetker Back mich Kakaosplitter, Schoko-Tröpfchen & Vollmilchschoko

1 Zubereiten:

200 ml **kalte** Milch in einen Rührbecher geben. Eispulver zufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe kurz verrühren. Dann **3 Min.** auf höchster Stufe aufschlagen. Cassis und Back mich (2 EL vorher beiseitenehmen) einrühren. 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 portionieren und mit übrigem Back mich bestreuen.

- Statt mit Cassis können Sie das Eis auch mit Orangensaft zubereiten.

	PRO PORTION	PRO 100 G / ML
Energie	1327 kJ	1164 kJ
	317 kcal	278 kcal
Fett	12,59 g	11,04 g
Ges. Fettsäuren	8,37 g	7,34 g
Kohlenhydrate	36,54 g	32,05 g
Zucker	34,82 g	30,55 g
Eiweiß	5,37 g	4,71 g
Salz	0,15 g	0,13 g