




Spaghetti-Eis.

 **15 Min.**  **15 Min.**  **leicht**
Vorbereitung Gesamtzeit Aufwand

Zutaten für:

Portion(en)

Zubereitung:

g Erdbeer-Fruchtaufstrich fein
& soft (z.B. Penny)

ml Wasser

g Sahne (z.B. Penny)

g (2 Kugeln) Vanilleeis (z.B.
Penny)

g weiße Schokolade

Erdbeeren

1 Damit deine Eiskreation wirklich super gelingt und nicht zu schnell schmilzt, legst du zunächst die Teller bzw. Schälchen und auch die Kartoffelpresse für ca. 30 Min. in den Froster.

2 Erdbeer-Fruchtaufstrich mit dem Wasser aufschlagen, sodass eine gleichmäßige Soße dabei rauskommt.

3 Sahne richtig schön steif schlagen. Dann je 2 EL Sahne mittig auf jeden Teller geben.

4 Presse und Vanilleeis aus dem Gefrierfach nehmen. Achtung! Das Metall nur mit einem Tuch oder Handschuhen anfassen! Das Vanilleeis durch die Presse drücken und direkt auf der Sahne verteilen, bis sie komplett darunter verschwindet.

Tipp: Lass ggf. das Eis ca. 3 Min. antauen, dann lässt es sich leichter durch die Presse drücken.

5 Erdbeersoße großzügig über den frostigen Spaghetti verteilen.

6 Die weiße Schokolade mit einer feinen Reibe zu Raspeln verarbeiten und obendrüber streuen.

7 Erdbeeren waschen und so wie du magst zurechtschneiden und dekorativ auf dem Eis anrichten.