Spaghetti-Eis selber machen – so einfach geht’s

Zutaten für 4 Portionen

- 300 g Vanilleeis
- 100 ml Sahne
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 150 g Erdbeeren
- 50 g weiße Schokolade

Kochzeit/Backzeit: ca. 5 Minuten

Zubereitung:

1. Lege die Kartoffelpresse 30 Minuten vor Zubereitungsbeginn in die Kühltruhe. Stelle die Teller in den Kühlschrank.
2. Schlage die Sahne mit einem Päckchen Vanillezucker steif. Püriere die Erdbeeren mit dem anderen Päckchen Vanillezucker. Reibe die weiße Schokolade.
3. Verteile auf jedem Teller 2 Esslöffel Sahne. Gib je 2 Kugeln Vanilleis in die Kartoffelpresse und drücke sie als Spaghetti darauf. Verteile die Erdbeersoße auf den Spaghetti und bestreue sie mit weißer Schokolade.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.