

## ZUTATEN

600ml gesüßte Kondensmilch  
(z.B. von Milchmädchen)  
1000ml Sahne  
4 Vanilleschoten  
Lebensmittelfarben  
(z.B. Pink, Lila, Gelb, Grün, Blau)  
Essbares Glitzer  
Eiswaffeln

## EINHORNEISCREME MIT GLITZER

1. Gezuckerte Kondensmilch mit der Sahne verrühren, Vanilleschoten auskratzen und Vanillemark ebenfalls untermischen
2. Sofern Eismaschine genutzt wird: Masse in die vorgefrorene Eismaschine füllen und ca. 45 Minuten zu einer cremigen Eismasse verrühren lassen.
3. Sofern keine Eismaschine genutzt wird: Direkt zu Step 4 übergehen
4. Eismasse in kleine Schüsseln aufteilen, wobei sich die Anzahl der Schüsseln danach richtet, wie viele Farben genutzt werden (ich hatte fünf). Jeweils eine Lebensmittelfarbe in je eine bisher weiße Eismasse einrühren. Hierbei lieber nach und nach mehr Farbe zufügen, statt direkt zu Anfang zu viel zu nehmen
5. Eisform (hier: Kastenform) bereit stellen und die verschiedenen Farben vorsichtig nacheinander und immer woanders in die Form gießen. Dabei wird die zuerst genutzte Farbe oben schwimmen und die anderen Farben darunter sein. Um alles sichtbar zu machen, einen Esslöffel nehmen und ähnlich wie bei einem Marmorkuchen, die unteren Schichten an die Oberfläche heben. Achtung: 2-3 Mal reicht. Sonst hat man am Ende einen braunen Mix, da sich alle Farben zu sehr vermischen
6. Eis vorsichtig in die Gefriertruhe stellen und mindestens 6 Stunden, besser über Nacht, gefrieren lassen
7. Ca. 15 Minuten vor dem Servieren aus dem Gefrierschrank nehmen, Glitzer darauf streuen und etwas antauen lassen

REZEPT FÜR: 1600ML  
DAUER: 6 STUNDEN 50 MINUTEN



NOTIZEN