

## ZUTATEN

250g Crunchy Erdnussbutter  
50g Zucker  
1TL Salz  
400ml Sahne  
200ml Milch  
1/4 TL Vanilleextrakt  
300g gute Erdbeerkonfitüre  
(z.B. "Sonnen Früchte Erdbeere"  
von Zentis)

## PEANUT BUTTER & JELLY EISCREME

1. Zimmerwarme Erdnussbutter mit dem Zucker, dem Salz und dem Vanilleextrakt vermischen. Sahne und Milch nach und nach zugeben und alles zu einer homogenen Masse verrühren
2. Mit Eismaschine (meine absolute Empfehlung! Gute Eismaschinen kosten nicht mehr die Welt und machen super cremiges Eis ): Erdnussbuttermasse in die vorgefrorene Eismaschine gießen und ca. 30 Minuten cremig rühren. Abwechselnd mit Erdbeer Konfitüre in eine Form füllen und mindestens 4 Stunden gefrieren
3. Ohne Eismaschine: 1/4 der Masse in eine Form füllen und ca. 2 Stunden gefrieren lassen. Eine Schicht Erdbeer Konfitüre anschließend darauf verteilen und das zweite Viertel der Masse folgen lassen. Abermals 2 Stunden frostet. So weiter verfahren, bis alles fest und geschichtet ist
4. Eiscreme ca. 20-30 Minuten vor dem Servieren aus dem Gefrierfach holen und antauen lassen

REZEPT FÜR: 4 PORTIONEN  
DAUER: MIND. 5 STUNDEN 00 MINUTEN



NOTIZEN