

# Erdbeeren mit Eissoße

Dessert » Obst-Salate

## Zutaten (4 Personen)

- » 500g Vanille-Eis
- » 500g Erdbeeren
- » 1 Msp. Anis
- » 6 EL Orangenlikör
- » 2 EL Puderzucker
- » Zitronenmelisse

## Bewertung



### Beschaffung

in jedem Discounter



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

bis 30min

## Zubereitung

1. Vanilleeis bei Zimmertemperatur ca. 15min antauen lassen. In der Zwischenzeit die Erdbeeren waschen, putzen und halbieren. Erdbeeren auf Desserttellern verteilen.

2. Das Vanilleeis mit den Schneebesen des Handrührgerätes kräftig durchrühren. Anis und Orangenlikör zugeben und kurz unterrühren. Die Eissoße auf den Erdbeeren verteilen und gleichmäßig mit Puderzucker bestäuben. Mit Melisseblättchen verzieren und sofort servieren.

Nährwerte: 270kcal/E5g/F9g/KH34g pro Portion

angelegt am: 02.09.2004

Rezept-Nr: 1270

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke