# Unicorn ijsjes

## Ingrediënten

250 ml Melk
250 ml Verse slagroom (onbereid)
2 tl (theelepels) Dr. Oetker Bourbon Vanille-Extract
80 g (gram) Suiker (kristalsuiker)
4 Stuk(s) Eidooier
1 Mespuntje(s) Zout
1 flesje(s) Unicorn Mix (Dr. Oetker)
6 Stuk(s) IJshoorntje
1 Zakje(s) Dr. Oetker Glazuur Choco

## Keukenspullen

Schaaltje(s)
Mengkom
Mixer met gardes
Kommetje (met heet water)

## 1. Voorbereiden

Breng de **melk (250 ml)**, **slagroom (250 ml)** en **vanille extract (2 tl)** aan de kook in een pan. Haal de pan van het vuur en zet opzij om een beetje af te koelen.

Gebruik ondertussen een mixer om het **eigeel (4 stuks)**, de **suiker (80 g)** en het **zout (1 mespuntje)** in een kom schuimig te kloppen. Roer het melk-roommengsel erdoor en roer het romig boven een heetwaterbad. Zet dan apart om af te koelen.

Vul het mengsel in een diepvriesbestendige bewaardoos en vries in. Dek het af met huishoudfolie. Roer het ijs de komende 2 uur om het half uur krachtig door. (haal ook het ijs goed van de zijkanten van de schaal. Laat het ijs na 2 uur nogmaals 2 uur in de vriezer om verder te bevriezen.

Leg het **Dr. Oetker Glazuur Choco Chocoglazuur (1 zakje)** tien minuten in een kommetje met heet water. Doe het glazuur in een schaaltje en dip de bovenkant van de **ijshoorntjes (6 stuks)** in de gesmolten chocoglazuur. Strooi eventueel een beetje **Dr. Oetker Unicorn Mix (1 flesje)** over de zachte glazuur. Laat het glazuur hard worden (eventueel in de koelkast). Schep een bolletje ijs in de hoorntjes en bestrooi de ijsjes met de unicorn strooisel.

> Melk
> Gebruik volle melk voor extra romig ijs.