Variaties met bourbon-vanille ijs

Ingrediënten

250 ml Melk
250 ml Verse slagroom (onbereid)
2 tl (theelepels) Dr. Oetker Bourbon Vanille-Extract
4 Stuk(s) Eidooier
80 g (gram) Suiker (fijne)
1 Mespuntje(s) Zout
1 Zakje(s) Dr. Oetker Glazuur Choco
8 IJshoorntje
Unicorn Mix (Dr. Oetker)
Dr. Oetker Chocofantasie
Dr. Oetker Regenboogfantasie
1 Pak Stroopwafels

Keukenspullen

Maatbeker
Mengkom
Mixer met gardes
Diepvriesbestendige bewaardoos
IJslepel
Schaaltje(s)



1. IJs maken

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.

> ### Variaties in ijsbeslag
> Natuurlijk kun je vóór invriezen ook al allerlei ingrediënten door het ijsbeslag spatelen, denk bijvoorbeeld aan: frambozen, nootjes of chocolate chips.



2. Variatietip 1

Verwarm een **zakje Dr. Oetker chocoladeglazuur** in heet water, kneed goed door en doe het glazuur in een bakje. Dip hier de ijshoorntjes in.

Strooi wat **Dr Oetker Unicorn Mix decoratiestrooisel** over de warme chocolade op het hoorntje. Bolletje ijs erin en klaar!



3. Variatietip 2

Doe een bolletje ijs tussen twee **Parijse wafeltjes (of stroopwafels)**.

Rol het ijs door een mengsel van de **Dr. Oetker Choco Fantasie** in een bakje, en je hebt een heerlijke guilty pleasure van ijs...



4. Variatietip 3

Verwarm een zakje **Dr. Oetker chocoglazuur** volgens de verpakking. Giet wat warme chocolade over een lepel en laat het op bakpapier druipen in rondjes.

Strooi wat **Dr. Oetker Regenboogfantasie** (discodip) over de chocoladerondjes en laat de gedecoreerde chocoladerondjes uitharden.

Schep één of meerdere bolletjes bourbon-vanille-ijs in een schaaltje of bakje en decoreer met de discodip-chocolaatjes.



1. IJs maken

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.

> ### Variaties in ijsbeslag
> Natuurlijk kun je vóór invriezen ook al allerlei ingrediënten door het ijsbeslag spatelen, denk bijvoorbeeld aan: frambozen, nootjes of chocolate chips.



2. Variatietip 1

Verwarm een **zakje Dr. Oetker chocoladeglazuur** in heet water, kneed goed door en doe het glazuur in een bakje. Dip hier de ijshoorntjes in.

Strooi wat **Dr Oetker Unicorn Mix decoratiestrooisel** over de warme chocolade op het hoorntje. Bolletje ijs erin en klaar!



3. Variatietip 2

Doe een bolletje ijs tussen twee **Parijse wafeltjes (of stroopwafels)**.

Rol het ijs door een mengsel van de **Dr. Oetker Choco Fantasie** in een bakje, en je hebt een heerlijke guilty pleasure van ijs...



4. Variatietip 3

Verwarm een zakje **Dr. Oetker chocoglazuur** volgens de verpakking. Giet wat warme chocolade over een lepel en laat het op bakpapier druipen in rondjes.

Strooi wat **Dr. Oetker Regenboogfantasie** (discodip) over de chocoladerondjes en laat de gedecoreerde chocoladerondjes uitharden.

Schep één of meerdere bolletjes bourbon-vanille-ijs in een schaaltje of bakje en decoreer met de discodip-chocolaatjes.