

Spaghettieis selber machen mit der Spätzle-Pressse

VORBEREITEN

40
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

900 ml Vanilleeis
200 g Erdbeeren
2 Päckchen Vanillezucker
100 g Schlagsahne
50 g weiße Schokolade

Besonderes Zubehör

Pürierstab
Spätzlepresse

Eisfreunde aufgepasst: Das beliebte Spaghettieis hat im Jahr 2019 einen runden Geburtstag gefeiert!

Vanilleeis durch die Spätzlepresse drehen - darauf kann auch nur ein in Mannheim geborener Italiener kommen: Dario Fontanella. Denn seit über 50 Jahren dürfen wir uns nun schon über den coolen Klassiker freuen. Im Jahr 1969 reklamierte der Mannheimer die Erfindung des Spaghetti-Eis für sich. Dabei besteht dieser bei Groß und Klein beliebte Eisbecher aus ganz einfachen Zutaten und schmeckt trotzdem genial: ein Schlag Sahne, eine Portion Vanilleeis, ein Klecks Erdbeerpüree und nicht zu vergessen - Parmigiano di cioccolato aus weißer Schokolade.

Also, was tun, wenn deine Lieblingseisdiele geschlossen hat? Einfach **Spaghettieis selber machen**, und zwar mit **Hilfe einer Spätzlepresse oder Kartoffelpresse bei dir zuhause**. Dazu kannst du gekauftes Vanilleeis aus der Tiefkühltruhe benutzen, aber noch besser schmeckt's natürlich, wenn du selbstgemachtes Eis verwendest.

Übrigens: Viele Tipps und Tricks rund ums Eis selber machen, für cremiges Milcheis, leckeres Fruchteis und erfrischendes Sorbet mit oder ohne Eismaschine, findest du in unserem [Guide](#).

- 1 -

Erdbeeren putzen, grob würfeln und mit Zucker bestreuen, 30 Minuten ziehen lassen. Mit einem Pürierstab fein pürieren.

- 2 -

Sahne steif schlagen und auf Teller verteilen. Schokolade fein raspeln.

- 3 -

Je 3 Kugeln Vanilleeis durch eine Spätzlepresse auf die Sahne drücken. Erdbeersauce über dem Eis verteilen und mit Schokoladenraspeln bestreuen.

