

# Peanutbutter is - uden brug af ismaskine

750 - 850 ml



nem

Op til 20 Min.



## Ingredienser:

### Redskaber:

håndmixer  
fryseegnet beholder

### Peanutbutter is:

2 ½ dl letmælk  
1 brev Dr. Oetker Basis Chocolate Ismix  
1 pose Dr. Oetker Chocolate Chips, Dark  
200 g peanutbutter (smooth)  
20 g peanuts saltede

## 1 Peanutbutter is:

Hæld letmælk i en stor skål. Tilsæt indholdet fra et brev Basis Chocolate Ismix. Pisk kort med en håndmixer ved laveste hastighed og derefter ved højeste hastighed i 3 minutter, til ismassen er tyk og luftig. Rør 3/4 af posen med Chocolate Chips i ismassen.

Hæld halvdelen af isen i en fryseegnet beholder, og fordel halvdelen af peanutbutteren i små skefulde over ismassen. Hæld den resterende ismasse over og gentag processen med peanutbutter. Drys med peanuts og de resterende Chocolate Chips. Sæt isen i fryseren i mindst 4 timer.

## 2 Servering:

Tag isen ud af fryseren ca. 10 minutter før servering. Server isen i skåle evt. toppet med ekstra peanuts.

## Tip:

Vi har samlet nogle af [vores bedste opskrifter på is uden ismaskine](#) her.