



ovomaltine

CRUNCHY-CREAM-EIS AM STIEL

OVOMALTINE REZEPTE



Kategorie
Dessert



Schwierigkeit
leicht



Portionen
6



Zubereitungszeit
<30 Minuten

Du möchtest den Sommer zu Dir in die Küche holen? Dann probiere gleich unser Crunchy-Cream-Eis am Stiel.

Zutaten

- 200 g Sahne
- 150 g Ovomaltine Crunchy Cream
- 1 Prise Salz
- 100 ml Milch
- 25 g dunkle Kuvertüre (nach Packungsangabe schmelzen)
- 1 EL gehackte Pistazien
- 1 EL Haselnusskrokant (Fertigprodukt)

Zubereitung

- ★ Die Sahne steif schlagen. Die Ovomaltine Crunchy Cream mit einer Prise Salz und der Milch verrühren und die Schlagsahne unterheben.
- ★ Die Schoko-Sahne-Mischung in die Förmchen füllen, verschließen und die Stiele hineinstecken. Für ca. 4 Std. ins Tiefkühlfach geben.
- ★ Das Crunchy-Cream-Eis jeweils kurz in warmes Wasser tauchen, aus den Formen lösen und nach Lust und Laune mit Schokoschlieren, gehackten Pistazien oder Haselnusskrokant verzieren.
- ★ Tipps: Die passenden Förmchen bekommst du in Haushaltswarengeschäften oder im Internet-Handel. Zur Not gehen auch Mini-Joghurtbecher, die du nach dem Befüllen mit Alufolie abdeckst, damit die Stiele Halt haben.
- ★ Wer Schokoladeneis mit Orangenaroma liebt, fügt mit der Crunchy Cream noch ½ TL abgeriebene Bio-Orangenschale hinzu.

Verwendete Produkte

Ovomaltine Crunchy Cream

