



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

