



Süßer Burrito mit selbstgemachtem Eis & Cornflakes



Zutaten

Menge

1 Dose (400 ml)	bunte Zuckerstreusel
1 Handvoll	gesüßte Kondensmilch
200 g	bunte Cornflakes
2 Eimer	TK-Himbeeren (angetaut)
500 ml	Zuckerwatte
1	Sahne
	Vanilleschote

Tipp

Damit die Frischhaltefolie in der Kastenform besser hält, kannst du die Kastenform vorher mit etwas Wasser anfeuchten.

Rezeptinfo

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Min. + 4 Std. Kühlzeit

pro Portion: 3996 kJ, 948 kcal, 119 g Kohlenhydrate, 12 g Eiweiß, 48 g Fett, 134 mg Cholesterin, 3 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:



Zubereitung

Hast du schonmal von einem Cotton Candy Burrito gehört? Das Dessert wurde in Kanada erfunden und begeistert mittlerweile weltweit alle Fans von verrückten Süßspeisen! Deshalb mussten auch wir unbedingt die süßen Burritos ausprobieren! Für die Füllung unseres Cotton Candy Burritos haben wir ein super cremiges Himbeer-Vanille-Eis selbstgemacht gemacht! Aber keine Angst, wir haben eine einfache Variante für das Eis ausprobiert, für die du keine Eismaschine benötigst. Außerdem haben wir den Cotton Candy Burrito, für den extra Crunch, mit bunten Streuseln und Cornflakes gefüllt. Zum Schluss musst du dann nur noch das Eis, die Cornflakes und die Streusel in bunte Zuckerwatte einrollen und schon ist unser Cotton Candy Burrito fertig! Mache unseren leckeren Cotton Candy Burrito unbedingt! So einfach geht's:

Step 1:

Zunächst schlägst du die Sahne zusammen mit dem Mark der Vanilleschote schön steif auf. Dann die Kondensmilch unterheben und die Masse abwechselnd mit den Himbeeren in eine mit Klarsichtfolie ausgelegte Kastenform füllen. Die Himbeeren dabei immer leicht unterrühren. Alles nun für mindestens 4 Stunden in den Tiefkühlschrank stellen.

Step 2:

Danach kannst du dich um den Burrito kümmern. Dazu zuerst die Cornflakes in einer Gefrierüte mit dem Nudelholz leicht zerkleinern. Dann die Zuckerwatte als Rechteck auf der mit Butterbrotpapier ausgelegten Arbeitsplatte ausbreiten. Dann eine Handvoll Cornflakes und Zuckerstreusel aufstreuen und drei bis vier Kugeln Eis nebeneinander in der Mitte verteilen.

Step 3:

Die Zuckerwatte rollst du samt Butterbrotpapier schnell zusammen und halbiert den Burrito in der Mitte. Mit weiteren Cornflakes garniert servieren.