



Nuss-Nougat-Eis am Stiel



Rezeptinfo

Zutaten für 10 Eis am Stiel

Zubereitungszeit: 15 Min. + Gefrierzeit

pro Portion: 846 kJ, 202 kcal, 3,4 g Kohlenhydrate, 2,3 g Eiweiß, 20,4 g Fett, 50,7 mg Cholesterin, 0,4 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: | Kosten: €



Zubereitung

Nuss-Nougat-Creme darf auf keinem Frühstückstisch fehlen - geht es dir auch so? Mit diesem Eis am Stiel machen wir die Kombination aus Haselnuss und Schokolade auch am Nachmittag salonfähig. Getoppt mit gerösteten Haselnüssen ist das Nuss-Nougat-Eis nicht nur unglaublich lecker, sondern hat auch noch einen schönen Crunch. Probier's doch gleich mal aus.

Step 1:

Zuerst gibst du die Sahne in einen Topf und erwärmst sie leicht.

Step 2:

Dann kannst du die Nuss-Nougat-Creme dazu geben und mit dem Schneebesen alles verquirlen, bis sie sich die Nuss-Nougat-Creme komplett aufgelöst hat.

Step 3:

Die flüssige Masse in die Eisformen füllen und die Eisstiele hineinstecken.

Step 4:

Nach zwei Stunden im Gefrierfach die gehackten Haselnüsse auf der angefrorenen Masse verteilen und danach mindestens 3 weitere Stunden gefrieren lassen.

Zutaten

Menge

500 ml	Sahne
5 EL	Nuss-Nougat-Creme
50 g	gehackte und geröstete Haselnüsse

Tipp

Die Eisstiele halten besser, wenn du sie mit einer Wäscheklammer fixierst.