



# Sahneeis mit Keks und Karamell | Rolled Ice Cream



## Zutaten

### Menge

100 ml	Sahne
50 ml	gezuckerte Kondensmilch
1 Päckchen	Vanillezucker
1	Mini-Keks-Schokoriegel

## Tipp

Du kannst die Eismasse auch mit anderen Süßigkeiten, Obst oder Kräutern mischen. Bei der Rolled Ice Cream sind deiner Fantasie keine Grenzen gesetzt.

## Rezeptinfo

### Zutaten für 2 Portionen

Zubereitungszeit: 10 Min. + 90 Min. Kühlzeit

pro Portion: 1353 kJ, 323 kcal, 27 g Kohlenhydrate, 4,3 g Eiweiß, 22,1 g Fett, 57,2 mg Cholesterin, 0 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:



## Zubereitung

Rolled Ice Cream ist der Foodtrend des Sommers 2016. Aus einer Eismasse und deinen Lieblingszutaten wird eine dünne Eisschicht eingefroren, die du dann ganz einfach nur noch zu einem Eisröllchen zusammenrollen musst. So einfach kann Eiscreme sein.

### Step 1:

Zuerst kochst du die Sahne und die Kondensmilch zusammen mit dem Vanillezucker auf und lässt die Masse anschließend vollständig abkühlen.

### Step 2:

Dann gibst du jeweils einen halben Schoko-Riegel zusammen mit der Hälfte der Sahne-Mischung in eine Edelstahlpfanne oder auf ein kleines rundes Blech und zerkleinerst alles mit zwei Metallspachteln. Dann die Masse für die Rolled Ice Cream nochmals mit einem Schneebesen verrühren und zusammen mit der Pfanne oder dem Blech für eine Stunde in den Gefrierschrank stellen.

### Step 3:

Nach der Gefrierzeit die Eismasse mit dem Spachtel zu Rollen formen und schnell servieren.