

Nutella-Daim-Eis am Stiel

Zubereitung
15 Minuten

Kühlzeit
min. 12 Stunden

Anzahl
8 Stück

Das benötigt Ihr an Zutaten:

200 ml Schlagsahne
4 EL Nutella
2 EL Milch
50 g Daim-Bonbons (gehackt)
(Achtung: einige Raspel für die Deko aufbewahren)

Für die Schokoladenglasur:
1 TL Kokosöl (flüssig)
1 TL Kakao
1 TL Agavendicksaft



Und so wird es gemacht:

Für die Eiscreme zunächst die Schlagsahne, das Nutella und die Milch mit der Küchenmaschine etwa 5-7 Minuten cremig schlagen. Währenddessen die Daim-Bonbons mit einem scharfen Messer in kleine Stückchen hacken und anschließend unter die Creme rühren (Achtung: Nicht alles, sondern bitte noch etwas für die Dekoration aufbewahren!). Nun die Eiscreme in die Förmchen geben und für min. 12 Stunden (am besten über Nacht) ins Gefrierfach geben.

Jetzt geht's an die Schokoladensauce: Hierzu das Kokosöl in einer Schüssel über einem Wasserbad erwärmen, bis es flüssig wird. Dann den Kakao unterrühren und zu Letzt ebenfalls den Agavendicksaft unterrühren, bis alles eine geschmeidige Soße ergibt.

Nach dem die Eiscreme schön durchgekühlt und verzehrfertig ist, diese vor dem Servieren aus der Form lösen und mit Schokosoße sowie den restlichen zerkrümelten Daim-Bonbons bestreuen. Hier bei solltet Ihr schnell sein, damit die Eiscreme nicht schmilzt. Nun noch einmal ins Gefrierfach geben, bis die Schokolade wieder fest geworden ist. Dann kann das Eis verzehrt werden!
Lasst es Euch schmecken 😊