

Macadamia-Riesen-Eiscreme

Zubereitung

15 Minuten

Kühlzeit

min. 12 Stunden

Das benötigt Ihr an Zutaten:

- 200 ml Schlagsahne
- 4 EL Nutella
- 2 EL Milch
- 50 g RIESEN-Bonbons (gehackt)
(Achtung: einige Raspel für die Deko aufbewahren)
- 50 g Macadamia-Nüsse
- 20 g Schokoraspel

- 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 RIESEN-Bonbons als auch die Macadamia-Nüsse mit einem scharfen Messer in kleine Stückchen hacken und anschließend zusammen mit den Schokoladenraspeln unter die Creme rühren (Achtung: Nicht alles, sondern bitte noch etwas für die Dekoration aufbewahren!). Nun die Eiscreme eine große Form geben. Ich habe eine Kastenform genommen und diese vorab mit Backpapier ausgelegt, so lässt sich das Eis später besser aus der Form lösen. Nun 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.

Die Schokoladensauce zusammen mit den restlichen RIESEN-Krümmeln und gehackten Macadamia-Nüssen über die Eiscreme geben und erneut für 30 Minuten gefrieren.