



STRACCIATELLA-EIS MIT



 Zubereitung: 85 Minuten

 Davon aktiv: 25 Minuten

ZUTATEN:

FÜR DAS EIS

- 500 ml Schlagsahne
- 100 g Zucker
- Prise Salz
- 500 ml Milch
- 12 kinder Schoko-Bons

TOPPINGS FÜR EIS AM STIEL

- Zuckerstreusel
- gehackte Haselnüsse
- Mini-Marshmallows

AUSSERDEM

Kastenform (11 x 25 cm)
oder kleine Glasbecher und
Eisstiele aus Holz

ZUBEREITUNG

- 1** Schlagsahne mit Zucker und Salz in einer großen Schüssel steif schlagen und die Milch unterheben.
- 2** Die Eismasse in eine Kastenform (11 x 25 cm) geben und eine Stunde in das Gefrierfach stellen.
- 3** kinder Schoko-Bons in Stückchen zerkleinern und in die kalte Masse einrühren.
- 4** Die Masse anschließend entweder in kleine Glasbecher füllen, Eisstiele aus Holz hineinstecken und nach Wunsch mit den Toppings bestreuen. Oder alternativ die Masse in der Kastenform belassen, um sie später als Eiskugeln zu servieren. Beide Varianten zunächst über Nacht gefrieren lassen.

Portionen: 8

Pro Portion: 90 g / 232 kcal

