



## HASELNUSSEIS

MIT

Kinder  
**bueno**

### Zubereitungszeit:

ca. 3 Std

### Davon aktiv:

ca. 15 Min

## ZUTATEN

für 12 Portionen

### Für den Teig:

- 50 g gehackte Haselnüsse
- 30 g gemahlene Haselnüsse
- 6 kinder bueno®-Riegel
- 350 ml Sahne
- 3 Eigelbe
- 40 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 30 g Zartbitter-Kuvertüre

## ZUBEREITUNG

1

Zunächst die gehackten und gemahlene Haselnüsse in einer Pfanne fettfrei rösten und abkühlen lassen. 3 kinder bueno®-Riegel sehr fein hacken und beiseite stellen. Die übrigen Riegel in Stücke brechen.

2

Die Sahne steif schlagen. Danach die Eigelbe mit Zucker und Vanillezucker auf einem heißen Wasserbad ca. 3 Minuten cremig schlagen, vom Wasserbad nehmen und weitere ca. 3 Minuten schlagen.

3

Nun die Haselnüsse und gehackten kinder bueno® abwechselnd mit der Sahne unter die Eigelb-Zucker-Mischung heben.

4

Das Haselnusseis ca. 2-3 Stunden einfrieren, dabei im Abstand von je 30 Minuten durchrühren.

5

Die Kuvertüre auf einem heißen Wasserbad schmelzen. Das Eis mit einem Eisportionierer zu Kugeln formen, in Schüsseln füllen und mit Schokoladenfäden und den restlichen kinder bueno®-Stücken garnieren.

**Portionen:** 12

**Pro Portion:** 59 g

**Pro Portion:** 241 kcal