

Kleine
Küchenhelden

Eis mit **Kinder Schokolade**® +MILCH -KAKAO

Zutaten:

(für ca. 10 Stück)

- 10 Riegel **Kinder Schokolade**® +MILCH
-KAKAO (= 125 g)
- 170 ml Sahne
- 1 Eigelb
- 1 EL Zucker
- 10 kleine Waffelbecher

Außerdem: 1 Spritzbeutel mit Sterntülle

Zubereitung:

1.

Zwei Riegel **Kinder Schokolade**® +MILCH
-KAKAO in Stücke brechen und beiseitestellen. Sahne steif schlagen. Eigelb mit Zucker in einem heißen Wasserbad schaumig schlagen und vorsichtig unter die Sahne heben.

2.

Eis-Mischung in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und je einen kleinen Tupfen in die Waffelbecher spritzen. Beiseitegestellte Stücke **Kinder Schokolade**® +MILCH
-KAKAO in die Waffelbecher legen und mit übriger Eis-Mischung auffüllen. Eis mit **Kinder Schokolade**® +MILCH
-KAKAO ca. 60 Minuten einfrieren.

3.

Übrige **Kinder Schokolade**® +MILCH
-KAKAO unter Rühren in einem heißen Wasserbad schmelzen. Eis mit **Kinder Schokolade**® +MILCH
-KAKAO in die geschmolzene **Kinder Schokolade**® +MILCH
-KAKAO tauchen, nach Wunsch mit Zuckerstreuseln garnieren und servieren.

Portionen: 10
Pro Portion: 36 g
Pro Portion: 154 kcal

Zubereitungszeit: **ca. 2 Stunden 25 Minuten**
Davon aktiv: **ca. 25 Minuten**