



EIS-KREATIONEN MIT Milch-Schnitte®

Zubereitungszeit:

ca. 30 Min

Kühlung:

ca. 4 Std

ZUTATEN

für 10 Portionen

5 Stück Milch-Schnitte®

- 150 g Zartbitterkuvertüre
- 150 g weiße Kuvertüre
- 25 g Haselnusskrokant
- 10 g Himbeeren, getrocknet
- 10 g bunte Streusel

Portionen: 10
Pro Portion: 49 g
Pro Portion: 217 kcal

ZUBEREITUNG

1

Für das Eis 5 Stück Milch-Schnitte® längs halbieren, Holzstiele der Länge nach bis zur Hälfte in die Milch-Schnitte® stecken und ca. 3 Stunden einfrieren.

2

Kuvertüren grob hacken und jeweils separat in Schüsseln über Wasserbädern schmelzen. Eine Hälfte der Milch-Schnitte® mit Zartbitterschokolade und die andere Hälfte mit weißer Kuvertüre überziehen. Anschließend Kuvertüre bei Raumtemperatur kurz etwas fester werden lassen.

3

Milch-Schnitte® abwechselnd mit Krokant, Himbeeren und Streuseln verzieren.