FROZEN MILCH-SCHNITTE MIT COOKIE-DOUGH-GLASUR

Zubereitungszeit:
ca. 1 Std 35 Min
Davon aktiv:
ca. 20 Min

ZUTATEN

für 8 Stück

- 4 Stück Milch-Schnitte®
- 50 g Mehl
- 30 g Margarine
- 30 g Zucker
- 80 ml Milch, 3,5 % Fett
- 80 g Beerenmischung (TK)

Außerdem: 8 Eisstiele

Portionen:	8
Pro Portion:	48 g
Pro Portion:	133 kcal

ZUBEREITUNG

1

Milch-Schnitte® quer halbieren, auf Eisstiele stecken, in eine mit Backpapier ausgelegte Auflaufform legen und einfrieren. Mehl auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen, im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober- und Unterhitze ca. 10 Minuten rösten und auskühlen lassen.

2

Für die Cookie-Dough-Glasur Margarine mit Zucker schaumig schlagen, Mehl sieben und abwechselnd mit Milch unterrühren. Beerenmischung grob hacken.

3

Angefrorene Milch-Schnitte® in Glasur tauchen, mit Beerenmischung bestreuen und erneut für ca. 60 Minuten einfrieren. Frozen Milch-Schnitte® mit Cookie-Dough-Glasur eiskalt servieren.

Tipp: Statt Beerenobst kann auch das ganz persönliche Lieblingsobst grob gehackt und aufgestreut werden.