



#214666951 | © g.rinhh - stock.adobe.com

Haselnuss Schoko-Chip Eis

Zubereitung

Rösten Sie die gehackten Haselnüsse für ein paar Minuten in einer Pfanne ohne Öl.

Erhitzen Sie die Sahne zusammen mit der Milch, einer Prise Salz und den gerösteten Haselnüssen für 10 Minuten. Schlagen Sie nun das Eigelb mit dem Honig, bis es cremig ist. Sobald die Haselnusscreme-Mischung abgekühlt ist, rühren Sie die Ei-Mischung sowie der Fresubin 3.2 KCAL Drink Haselnuss-Geschmack unter.

Anschließend mit einem Stabmixer pürieren. Fügen Sie die Schokoladenstückchen hinzu und geben Sie die Mischung in eine Eismaschine oder ein Gefriergefäß und stellen Sie es in den Gefrierschrank.

Um eine cremige Konsistenz zu erhalten, sollten Sie die Mischung alle 1-2 Stunden umrühren. Das Eis kann nach belieben mit einem Minzblatt garniert und nach 6 Stunden serviert werden.



Dessert

Level ■ □ □ □

4

6,5 Std.

Zutaten

200 ml	Fresubin 3.2 KCAL Drink Haselnuss*
100 g	gehackte Haselnüsse
50 ml	Milch
250 ml	Sahne
75 g	dunkle Schokoladenstückchen
1 TL	Salz
3 EL	Honig
3	Eigelb

Nährwerte pro Portion

Energie	733 kcal
Eiweiß	18 g
Fett	54 g
Kohlenhydrate	41 g

* Geschmacksrichtung. Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke (bilanzierte Diät). Zum Diätmanagement bei bestehender oder drohender Mangelernährung.

(04.23/5G)