



Erdbeer-Milchshake

Zeit gesamt
10min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Erdbeeren	250 g
Schlagsahne	100 g
Zuckerperlen	4 TL
Nuss-Nougat-Creme	4 TL
Milch	400 ml
Erdbeereis	8 EL
Mini-Donut	8 St.
Schokolinsen	4 TL

Zubereitung



Küchenutensilien

hohes Gefäß, Pürierstab

1. Erdbeeren waschen, 4 Erdbeeren zum Dekorieren beiseitestellen und die übrigen vom Strunk befreien. In einem hohen Gefäß Schlagsahne mit einem Handrührgerät mit Schneebesens steif schlagen. Zuckerperlen auf einen Teller geben. Die Gläser am Rand mit Nuss-Nougat-Creme bestreichen und Zuckerperlen daran festdrücken.
2. In einem hohen Gefäß Milch, Erdbeeren und die Hälfte des Erdbeereises cremig pürieren. Erdbeer-Milchshake auf die Gläser verteilen.
3. In jedes Glas eine Kugel Erdbeereis geben. Sahne in einen Spritzbeutel füllen und auf die Gläser spritzen. Jeweils 4 Mini-Donuts einschneiden und an die Ränder der Gläser stecken. Übrige Donuts vierteln. Mit übrigen Zuckerperlen, Schokolinsen und Donutstücken garnieren. Erdbeer-Milchshake mit einem Strohhalm servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Fülle die Gläser nicht zu voll, sonst laufen sie später nach dem Dekorieren über!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	864 kcal
Kohlenhydrate	104 g
Eiweiß	16 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	42 g