



Nuss-Nougat-Eis

Zeit gesamt
🕒 6h 5min

Zubereitungszeit
🕒 5min

Schwierigkeit
👩‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Schlagsahne	10 EL
Kondensmilch	4 EL
Nuss-Nougat-Creme	100 g

Zubereitung

1. In einer Schüssel Schlagsahne mit einem Handrührgerät mit Schneebesen steif schlagen. Kondensmilch und 1 EL Schlagsahne in das Nuss-Nougat-Creme-Glas geben und gut verrühren. Nach und nach übrige Schlagsahne hinzugeben und gut verrühren. Nuss-Nougat-Creme im Glas in die Gefriertruhe geben und ca. 6 Std. fest werden lassen. Nuss-Nougat-Eis in einem Eisbecher servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Für das Eis einfach ein fast leeres Nuss-Nougat-Creme-Glas verwenden.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	195 kcal
Kohlenhydrate	21 g
Eiweiß	3 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	11 g