



# 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     |