



Schokoladen-Milchshake

Zeit gesamt
10min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Schlagsahne	100 g
Nuss-Nougat-Creme	8 TL
Schokoladenstreusel, Vollmilch	4 EL
Milch	600 ml
Schokoladeneis	8 EL
Mini-Donut	8 St.

Zubereitung



Küchenutensilien

hohes Gefäß, Pürierstab

1. In einem hohen Gefäß Schlagsahne mit einem Handrührgerät mit Schneebesens steif schlagen. Gläser etwa 2 cm vom Boden aufwärts mit Nuss-Nougat-Creme bestreichen. Schokostreusel auf einen Teller geben. Die Glasränder ebenfalls mit Nuss-Nougat-Creme bestreichen und in den Schokostreuseln wenden.
2. In einem hohen Gefäß Milch und die Hälfte des Schokoladeneises cremig pürieren. Schokoladenshake auf die Gläser verteilen.
3. In jedes Glas eine Kugel Schokoladeneis 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 Schokostreuseln und Donutstücken garnieren. Schokoladen-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	887 kcal
Kohlenhydrate	100 g
Eiweiß	18 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	45 g