



Vanille-Milchshake

Zeit gesamt
10min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Schlagsahne	100 g
Nuss-Nougat-Creme	4 TL
Schokolinsen	20 g
Milch	600 ml
Vanilleeis	8 EL
Mini-Donut	8 St.
Zuckerperlen	4 TL

Zubereitung



Küchenutensilien

hohes Gefäß, Pürierstab

1. In einem hohen Gefäß Schlagsahne mit einem Handrührgerät mit Schneebesens steif schlagen. Gläser am Rand mit Nuss-Nougat-Creme bestreichen und Schokolinsen daran festdrücken.

2. In einem hohen Gefäß Milch und die Hälfte des Vanilleeises mit einem Pürierstab cremig pürieren. Vanille-Milchshake auf die Gläser verteilen.

3. In jedes Glas eine Kugel Vanilleeis 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 Zuckerperlen und Donutstücken garnieren. Vanille-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	879 kcal
Kohlenhydrate	101 g
Eiweiß	18 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	44 g