

# Choco-Pops-Eis

Auf das Rezept von dem Choco-Pops-Eis fahren besonders Kids voll ab. So bringt der Sommer eine süße, aber kühle Erfrischung mit sich.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Ruhezeit:** 8,0 h

**Gesamtzeit:** 8,3 h



## Zutaten

|        |                             |
|--------|-----------------------------|
| 1 Stk. | Klarsichtfolie              |
| 100 g  | Choco Pops (oder ähnliches) |
| 100 ml | Milch                       |
| 200 ml | Kondensmilch (gezuckerte)   |
| 1 TL   | Vanilleextrakt              |
| 2 EL   | Kakao (ungesüßt)            |
| 600 ml | <a href="#">Schlagobers</a> |
| 150 g  | Choco Pops (oder ähnliches) |

## Zubereitung

1. Für das **Choco-Pops-Eis** die 100g Choco Pops mit der Milch verrühren und kurz quellen lassen.
2. Dann die gezuckerte Kondensmilch, das Vanilleextrakt, den Kakao und das Schlagobers in eine große Schüssel geben und mit einem Mixer steif schlagen.
3. Danach die gequollenen Choco-Pops mit einem Pürierstab (oder einer Küchenmaschine) zerkleinern und unter das Schlagobers heben.

4. Anschließend noch die restlichen Choco-Pops unterheben und die Masse in eine große Auflaufform oder ähnliches geben (ca.30x22cm), mit Klarsichtfolie abdecken, und ca. 8 Stunden in das Gefrierfach stellen.

## **Tipp**

Das Choco-Pops-Eis vor dem Servieren ca. 10-15 Minuten antauen lassen, so lässt es sich einfacher portionieren.