

Nutella-Eis

Das Rezept vom Nutella-Eis ist cremig-köstlich, einfach und genial! Fans der Nuss-Nougatcreme werden ihre helle Freude haben.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Ruhezeit: 7,5 h

Gesamtzeit: 7,6 h



Zutaten

125 g	Nutella
60 ml	Kondensmilch
25 g	Staubzucker
1 EL	Kakao
1 TL	Vanilleextrakt
200 ml	Schlagobers

Zubereitung

1. Für das **Nutella-Eis** Stieleisformen kalt ausspülen und zur Seite stellen.
2. Dann Nutella mit der Kondensmilch, dem Staubzucker, dem Kakao und dem Vanilleextrakt in eine Schüssel geben und gut verrühren.
3. Jetzt das Schlagobers steifschlagen und unter die Nutellacreme heben. Die Masse sollte nun ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen.
4. Nun die Creme auf die Stieleisformen verteilen und fest verschließen. Die Formen sollte nun am besten über Nacht in die Gefriertruhe.

Tipp

Wer für das Nutella-Eis keine Stieleisformen besitzt, kann die Masse auch in eine Schüssel geben. Dann sollte man aber das Eis während des Gefriervorganges 1-2 mal pro Stunde durchrühren.