

Ü-Ei-Eis

Das Rezept von dem Ü-Ei-Eis bringt nicht nur Kinderaugen zum Leuchten. Eine kleine Erfrischung mit Schokolade, die frühere Kindheitserinnerungen wiedererweckt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Ruhezeit: 3,0 h

Gesamtzeit: 3,3 h



Zutaten

| | |
|--------|-----------------------------|
| 5 Stk. | Überraschungseier |
| 5 Stk. | Holzstiele |
| 100 g | Frischkäse |
| 25 g | Zucker |
| 3 Stk. | Kinderriegel |
| 125 ml | Schlagobers |

Zubereitung

1. Für das Ü-Ei-Eis die Überraschungseier der Folie entnehmen, vorsichtig in der Mitte halbieren und die gelben Kapseln, mit dem Spielzeug herausnehmen.
2. Dann die Kinderriegel auspacken und mit einem Messer kleinhacken.
3. Jetzt den Frischkäse mit dem Zucker gründlich verrühren.
4. Anschließend das Schlagobers steifschlagen und unter die Frischkäsecreme heben.

5. Danach noch die Schokoladenstücke unter die Creme heben.
6. Als nächstes alle Hälften mit der Creme befüllen.
7. Dann auf eine Hälfte mittig einen Holzstiel legen und leicht andrücken. Sollte der Stiel zu lang sein, diesen mit einer Schere kürzen. Dabei dann aber bitte aufpassen, dass der Stiel nicht splittert. Die Schnittstelle deswegen vorsichtshalber als Griff benutzen, damit beim Verzehr keine Verletzungen entstehen.
8. Nun zwei Hälften aufeinander legen und leicht zusammendrücken. Die überschüssige Creme die am Rand austritt, am besten mit dem Finger abstreifen.
9. Letztendlich die fertigen Ü-Ei-Eis (am besten auf Backpapier) in das Gefrierfach legen und ca. 3 Stunden gefrieren lassen.

Tipp

Sollte das Ü-Ei-Eis im Gefrierfach umkippen, kann man dieses mit einem Teelöffel fixieren.