

Email: info@xucker.de

Tel: +49 (0)30 120 843 333

Web: www.xucker.de



Zubereitungszeit: 15 min

Gesamtzeit: 2 h 15 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 18

Kalorien p.P.: 299 kcal

Low Carb Eis am Stiel

Für das Eis:

250 ml Schlagsahne

100 ml Kokosmilch

100 g Erdnussbutter (ungesüßt)

g Puder Erythrit

Für das Topping:

50 g Schoko-Drops Edelbitter

Etwas Gehackte Erdnüsse

Etwas Gepoppter Amaranth

Eis am Stiel

- 1. In einem Standmixer alle Zutaten für das Low Carb Eis zu einer feinen Flüssigkeit pürieren.
- 2. Die Masse in Silikoneisformen füllen und im Tiefkühler für etwas 2 Stunden erstarren lassen. Am besten einen Teller mit dazu einfrieren, damit danach darauf gearbeitet werden kann ohne, dass die Eis am Stiel gleich

schmelzen.

- 3. Die Schoko-Drops schmelzen und die Erdnüsse hacken.
- 4. Wenn alles gut eingefroren ist das Eis aus den Silikonformen stürzen und auf das kalte Teller legen. Die geschmolzene Schokolade darüber rieseln lassen und ganz schnell mit gehackten Erdnüssen und etwas gepopptem Amaranth dekorieren.
- 5. Wieder einfrieren und im Tiefkühlfach bis zum Verzehr lassen.