Erdnusscreme-Eis mit Obst

Dessert » Eis-Becher » Tropische Früchte

Zutaten (4 Personen)

» 300g Vollmilchjoghurt
» 150g Erdnusscreme (mit Stücken)
» 4EL Honig
» 200ml Schlagsahne
» 2EL Schokoladensplitter
» 4 Orange(n)
» 2 Karambole(n)

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
über 120min

Zubereitung

1. Joghurt, Erdnusscreme und 2EL Honig mit dem Handrührgerät verrühren. Sahne steif schlagen, zusammen mit den Schokoraspeln unter die Masse heben. In eine kalt ausgespülte Metallschüssel geben und 6-8 Stunden im Gefrierfach tiefkühlen. Dabei gelegentlich umrühren.

2. Die Orangen dick schälen, so dass die weiße Haut dabei gründlich entfernt wird. Die Karambolen abbrausen, trockentupfen und wie die Orangen in Scheiben schneiden. Die Fruchtsorten mit jeweils 1EL Honig beträufeln und ca. 30min ziehen lassen.

3. Das Eis vor dem Servieren 15min in den Kühlschrank stellen. Mit einem Eisportionierer Kugeln formen, mit dem Obst auf Dessertellern anrichten. Evtl. mit Melisse und Cocktailkirschen garnieren.

Nährwerte: 520kcal/E14g/F37g/KH32g pro Portion

angelegt am: 16.07.2003 Rezept-Nr: 460

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke