



KÜCHEN DEERN

smeckt nich. gifft dat nich

ZUTATEN

- 2 Eier
- 400ml Sahne
- 200ml gezuckerte Dosenmilch
- 200ml Kokosnussmilch
- 100ml Milch
- 50g Bitterschokolade
- 50g weiße Schokolade
- 50g Mandeln
- 20g Kokosraspeln

REZEPT: KOKOSNUSS EISCREME

1. Eier schaumig schlagen
2. Sahne, Dosenmilch, Kokosnussmilch und normale Milch zu den Eiern geben
3. Schokolade und Mandeln hacken und zusammen mit den Kokosraspeln zur Eismasse geben
4. In einem verschlossenen Behälter ca. 7 Stunden frieren lassen

REICHT FÜR 4 PERSÖNCHEN
 DAUERT 8 STUNDEN
 (VORBEREITUNGSZEIT 20 MINUTEN)



MEIN TIPP:

Friert die Eismasse in flache Gefäße, so friert es schneller und lässt sich anschließen auch besser portionieren.

NOTIZEN

KÜCHEN DEERN

smeckt nich. gifft dat nich

