



## ZUTATEN

### BODEN:

200g Zwieback  
20g Zucker  
120g Butter

### EISCREME:

400ml Cremefine zum Schlagen  
400ml gezuckerte Kondensmilch  
(z.B. von Milchmädchen)  
250g Nutella

### DEKO:

50g Nutella  
Optional: Haselnüsse gehackt

## NUTELLA EISCREMETORTE MIT ZWIEBACK

REZEPT FÜR: 12 PERSÖNLICHEN  
DAUER: 6 STD. 30 MIN.

1. Ofen auf 180°C vorheizen
2. Zwieback nach und nach in einen Gefrierbeutel geben und z.B. mit einem Nudelholz in Krümel klopfen. Anschließend Zwieback-Krümel in eine Schüssel geben und mit Zucker und geschmolzener Butter vermischen. Zwieback-Gemisch in eine gefettete Tarteform geben und gleichmäßig verteilen und festdrücken. Im heißen Ofen ca. 10 Minuten backen und anschließend gut auskühlen lassen
3. Für die Eiscrememasse Cremefine in einer großen Schüssel steif schlagen und anschließend die gezuckerte Kondensmilch einfließen lassen. Dabei immer weiter schlagen, bis eine cremige Masse entsteht. Nun die Nutella in einem Topf oder in der Mikrowelle erhitzen und ebenfalls unter die Masse rühren
4. Eiscrememasse auf den bereits gebackenen und abgekühlten Zwiebackboden verteilen und mit flüssiger Nutella und evt. Haselnussstücken dekorieren
5. Eiscremetorte für ca. 6 Stunden im Gefrierfach frosten und 5 Minuten vor dem Servieren heraus holen - so sind Eis und Boden nicht zu hart und optimal genießbar

