


# Crunchy Baileys®-Chocolate-Eis

Schokoladen-Eiscreme mit karamellisierten Haselnüssen und Baileys®

etwa 4 Portionen

 gelingt leicht

 bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

100 g ganze Haselnüsse  
2 EL Zucker  
200 ml kalte Milch  
1 Pck. Dr. Oetker Eispulver  
Schokolade  
50 ml Baileys®  
250 g rote Johannisbeeren

## 1 Vorbereiten:

Haselnüsse grob hacken. In einer beschichteten Pfanne mit Zucker bestreuen und bei mittlerer Hitze karamellisieren. Nüsse auf einem Teller erkalten lassen.

## 2 Zubereiten:

200 ml **kalte** Milch in einen Rührbecher geben. Eispulver zufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe kurz verrühren. Dann **3 Min.** auf höchster Stufe aufschlagen. Baileys® und **2/3** der Haselnüsse einrühren. Creme in ein gefriergeeignetes Gefäß geben, abdecken und **mind. 4 Std. bei -18° C** gefrieren.

## 3 Verzieren:

Johannisbeeren waschen, abtropfen lassen und von den Rispen zupfen. Eis vor dem Servieren **etwa 10 Min.** bei Zimmertemperatur stehen lassen. Eis portionieren und mit restlichen Haselnüssen und Johannisbeeren bestreuen. Sofort servieren.