

Schoko-Eis-Gugelhupfe mit Nüssen und Zimt

Leckeres Schokoladeneis, verfeinert mit Nüssen und Zimt.

etwa 12 Portionen    gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Für 2 Silikon Mini Gugelhupfformen, 6er:

Zutaten:

250 ml kalte Milch
1 Pck. Dr. Oetker Eispulver
Schokolade
50 g gehackte Walnüsse
50 g Rosinen
3 Msp. gemahlener Zimt

Zum Verzieren:

kernlose rote Weintrauben
Dr. Oetker Schoko-Zebra-Röllchen
Minzeblätter

Wie bereite ich Schoko-Eis-Gugelhupfe mit Nüssen und Zimt zu?:

1 Vorbereiten:

Beide Silikon-Gugelhupfformen auf ein Brett stellen.

2 Zubereiten:

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. Nüsse, Rosinen und Zimt unterrühren.

3

Eiscreme in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle geben, auf etwa 12 Gugelhupf-Mulden verteilen. Die Formen einmal auf der Arbeitsfläche aufklopfen, so dass keine Luftbläschen mehr im Eis sind, abdecken und **mind. 4 Std. bei -18°C** gefrieren.



4 Verzieren:

Gugelhüpfе lösen und auf Teller stürzen. Weintrauben waschen. Eis mit Zebra-Röllchen, Minze und Weintrauben dekorieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Eis-Gugelhüpfе nach Belieben mit Schokoladensoße servieren.

