

Zutaten

- 400 ml Sahne
- 20 g Zucker
- 120 g Snickers zum Mixen
- 4 Eigelb
- 80 g Snickers, in kleine Würfel geschnitten

Dessert

Snickers-Eis

Genießen Sie unser köstliches Snickers-Eis! Einfach nachmachen und sich erfrischen. Besuchen Sie Kochateliers für mehr Rezepte!

So wird’s gemacht:

1. Sahne und Zucker aufkochen. Eigelb mit etwas von der heißen Flüssigkeit verrühren. Anschließend in den Topf zurückgeben und unter ständigem Rühren auf ca. 80 °C erhitzen (nicht kochen!). Dann die Snickers hinzugeben und mit dem Zauberstab pürieren, bis sich der Riegel aufgelöst hat. Masse in einer Eismaschine gefrieren lassen. Unter die fertige Eiscreme die gewürfelten Snickers Stücke rühren.