

Kinder-Schokobon-Eis



Mega lecker und nicht nur für Kinder

Zutaten für 1000 g:

15 g Bindemittel Perfecto 85 g Perfecto Plus 2 Pkch. V-Zucker 200 g Schokobons
+ ca. 5 Schokobons als Deko 250 g Sahne 400 g Milch 1 Prise Salz

Zubereitung:

200 g Schokobons mit Milch und Sahne erwärmen bis sie sich aufgelöst haben,
nicht kochen

-- die trockenen Zutaten mischen und die Schokobon-Sahne-Mischung
unterrühren

-- mind. 1h kühl stellen

-- Masse für ca. 45 min in die Eismaschine geben und ca. 2 min vor Ende die
beiseite gelegten Schokobons kleinkrümeln und untermischen

-- alles in eine Form geben und bei Bedarf weitere Schokobons als Deko darauf
kleinkrümeln, einfrieren und später genießen

(Schoko-) Bon-apetit ☺

Das Rezept lässt sich auch sehr gut mit anderen Riegeln/Süßigkeiten variieren