

Kinder **bueno**®-Haselnusseis



Zutaten für 4 Portionen

70g gehackte Haselnüsse, 50g gemahlene Haselnüsse, 10 **Kinder bueno**®-Riegel, 400 ml Sahne, 3 Eigelb, 60g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 30g Zartbitter-Kuvertüre



Zubereitungszeit

3 Stunden (davon 15 Minuten aktiv)

Zubereitung



1 Zunächst die gehackten und gemahlten Haselnüsse in einer Pfanne fettfrei rösten und abkühlen lassen.



2 6 **Kinder bueno**®-Riegel sehr fein hacken und beiseitestellen. Die übrigen Riegel in Stücke teilen.



3 Die Sahne steif schlagen.



4 Danach die Eigelb mit Zucker und Vanillezucker in einem heißen Wasserbad ca. 3 Minuten cremig schlagen, aus dem Wasserbad nehmen und weitere ca. 3 Minuten schlagen.



5 Nun die Haselnüsse und die gehackten **Kinder bueno**® abwechselnd mit der Sahne unter die Eigelb-Zucker-Mischung heben.



6 Das Haselnusseis ca. 2–3 Stunden einfrieren, dabei alle 30 Minuten durchrühren.



7 Die Kuvertüre in einem heißen Wasserbad schmelzen.



8 Das Eis mit einem Eisportionierer zu Kugeln formen, in Schüsseln füllen und mit Schokoladenfäden und den restlichen **Kinder bueno**®-Stücken garnieren.

Guten Appetit wünscht

Kinder **bueno**®