

Rezept

Erdbeer-Eisriegel im Schokokleid

Ein Rezept von Erdbeer-Eisriegel im Schokokleid, am 14.04.2024

Zutaten

100 ml cremige Kokosmilch	½ TL gemahlene Vanille
100 g TK-Erdbeeren	25 g Schokolade (95 % Kakaoanteil)
15 g Kakaobutter	15 g geröstete, gehackte Haselnüsse

Rezeptinfos

Portionsgröße 12 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 35 kcal, 3 g F, 1 g KH

Zubereitung

1. Die Kokosmilch mit 100 ml warmem, nicht kochend heißem Wasser, der gemahlene Vanille und den Erdbeeren in einen Standmixer geben und alles zu einer cremigen, noch leicht gefrorenen Masse mixen.

2. Die Erdbeermischung auf die zwölf Vertiefungen der Müsliriegelform verteilen und kurz ins Tiefkühlfach stellen.

3. Während die Oberfläche der Riegel anfriert, Schokolade und Kakaobutter in einem heißen Wasserbad schmelzen.

4. Die Riegel aus dem Tiefkühlfach nehmen und die Nüsse darauf verteilen. Die flüssige Schokolade auf den Riegeln verteilen und die Riegelform vorsichtig vor- und zurückbewegen, damit sich die Schokolade gleichmäßig verteilt.

5. Die Riegel in 3 Std. vollständig tiefkühlen und vor dem Verzehr vorsichtig aus den Formen drücken, sodass die Schokolade dabei nicht bricht.