

## Rezept

# Erdnusseis mit Schokotropfen

Ein Rezept von Erdnusseis mit Schokotropfen, am 23.04.2024

## Zutaten

**125 g** Erdnussbutter (crunchy)

**45 g** Zucker

**1 Handvoll** Erdnusskerne (geröstet und gesalzen)

**225 ml** Milch (3,5 % Fett)

**200 g** Sahne

**50 g** Schokotropfen (Zartbitter)

## Außerdem

Eismaschine

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 530 kcal, 43 g F, 14 g EW, 22 g KH

## Zubereitung

1. Peanut Butter, Milch und Zucker in einem Topf mischen. Dann bei mittlerer Hitze unter Rühren erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat und alle Zutaten gut verbunden sind.

---

2. Den Topf vom Herd nehmen und die Sahne einrühren. Die Mischung dann in ca. 1 Std. im Kühlschrank vollständig auskühlen lassen. Die kalte Erdnussmasse in die Eismaschine füllen und in ca. 45 Min. cremig bis fest gefrieren lassen.

---

3. Die Erdnüsse grob hacken. Das Eis aus der Maschine löffeln, Erdnüsse und Schokotropfen untermischen. Das Eis sofort in vier Schälchen servieren oder in einer Gefrierbox mit Deckel tiefkühlen.