



Going Nuts (Crunchy Nussbecher)

🕒 30 Min



4 Portionen

Zutaten

Für die Schokosoße

65 ml Wasser

50 ml Sahne

70 g Zucker

30 g Kakaopulver (ungesüßt)

1 Prise Salz

Für das Nusskrokant

100 g gemischte Nüsse (Wir empfehlen Haselnüsse, Mandeln & Erdnüsse)

3 EL Zucker

Zum Servieren

1-2 500ml-Gläser Eis

Kaffeelikör

Zubereitung

1. Für die Schokosoße alle Zutaten in einen Topf geben und unter ständigem Rühren bei mittlerer Temperatur ca. 5 Minuten erhitzen.

2. Soße beiseite stellen und auskühlen lassen.

3. In der Zwischenzeit die Nüsse hacken und mit dem Zucker in eine Pfanne geben. Unter ständigem Rühren karamellisieren lassen.

4. Die Nüsse auf einem Backpapier verteilen und auskühlen lassen.

5. Zum Servieren 3 Kugeln Lieblings-Eis in eine Schüssel geben, mit Schokosoße und Nusskrokant garnieren. Auf Wunsch 2cl Likör darüber gießen.

Madeleine's Ice Cream Empfehlung

- Schokolade
- Salted Caramel
- Straciatella

Profi-Tipp

Lass dein Eis ca. 10 Minuten bevor du es portionieren möchtest im Kühlschrank antauen, um die perfekte Konsistenz zu erreichen!