

Eisschokolade selber machen

Zutaten für 2 Gläser:

- [Vanilleeis](#) (2 Kugeln)
- 200 ml Milch (Vollmilch oder Hafermilch)
- 1 EL Kakaopulver (ohne Zucker)
- 100 ml Schlagsahne (alternativ fertige Sprühsahne)



als Deko:

- 1 EL Raspelschokolade (oder Kakaopulver)

Arbeitszeit:

ca. 10 Minuten

Zubereitung:

1. Gib 2 Kugeln Vanilleeis in ein Glas.
2. Löse das Kakaopulver in der Milch auf. Das geht gut mit einem Mixer.
3. Gieße den kalten Kakao über das Eis.
4. Schlage die Schlagsahne steif. Fülle sie in einen Spritzbeutel und spitze sie auf die Eisschokolade.
5. Dekoriere sie mit etwas Raspelschokolade und serviere sie eiskalt.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

