

# Walnuss-Becher

ca. 4 Portionen



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Creme-Eis:

150 ml kalte Milch  
150 ml flüssiges Schlagobers  
1 Pck. Dr. Oetker Paradiescreme  
Vanille-Geschmack  
100 g Dr. Oetker Nuss Nougat

### Karamellierte Walnüsse:

3 EL Zucker  
50 g halbierte Walnüsse

### Zum Dekorieren:

vorbereitete Walnüsse  
in Stücke geschnittener Schokoriegel

## 1 Creme-Eis:

Milch mit Schlagobers und Paradiescremepulver in eine Rührschüssel geben, mit dem Handmixer (Rührstäbe) zuerst verrühren, dann auf höchster Stufe cremig aufschlagen. Den Nougat in die aufgeschlagene Creme einrühren. Die Creme in ein gefriergeeignetes Gefäß geben und abgedeckt mind. 4 Std. tiefkühlen.

## 2 Karamellierte Walnüsse:

Den Zucker in eine heiße Pfanne geben und unter Rühren hellbraun schmelzen. Die Walnuss unterrühren und das Ganze sofort auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.

## 3 Creme-Eis dekorieren:

Das Creme-Eis ca. 10 Min. bei Raumtemperatur stehen lassen und in eine Schale portionieren. Die karamellisierten Walnüsse brechen und mit den Schokoriegelstücken das Eis dekorieren.