


# Walnuss-Becher

ca. 4 Portionen

 gelingt leicht

 bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Nougat-Eis:

¼ l kalte Milch  
1 Pck. Dr. Oetker Eispulver  
Bourbon-Vanille  
100 g Dr. Oetker Nuss Nougat

### Karamellierte Walnüsse:

3 EL Zucker  
50 g halbierte Walnüsse

### Zum Dekorieren:

vorbereitete Walnüsse  
in Stücke geschnittener  
Schokoriegel

## 1 Nougat-Eis:

Milch mit Eispulver in eine Rührschüssel geben, mit dem Handmixer (Rührstäbe) zuerst verrühren, dann auf höchster Stufe ca. 3 Min. aufschlagen. Den Nougat in die aufgeschlagene Basismasse einrühren. Das Eis 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 Walnüsse unterrühren und das Ganze sofort auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.

## 3 Zum Dekorieren:

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