



Vanille Eiskuchen mit Apfelchips und Nüssen

🕒 30–45 Min   

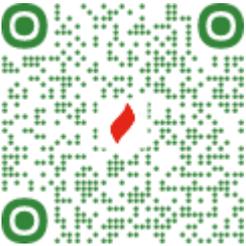
Zubereitung

- 1 Das Vanilleeis aus dem Kühlfach nehmen und weich werden lassen um es später leichter streichen zu können.
- 2 Während das Eis antaut, können die Nüsse grob gehackt und in einer Pfanne trocken geröstet werden.
- 3 Nun abwechselnd eine Eisschicht und eine Schicht Apfelchips in eine eckige Kuchenform füllen. Am Ende mit Apfelchips und Nüssen nach Belieben toppen.
- 4 Für einige Stunden im Tiefkühler fest werden lassen. Vor dem Servieren kurz antauen lassen um es leichter schneiden zu können.

Zutaten für 6 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

1300 ml	Vanilleeis
2 Pkg.	♦ Apfel-Zimt Chips
1 Tasse	Nüsse nach Belieben
	Eckige Kuchenform



TIPP: Damit der Eiskuchen nicht so schnell zerrinnt, auf kalten Tellern servieren.