

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.

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

Zutaten für 6 Portionen

= Kotányi Produkte

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