



Zutaten 6 Portionen

🖊 = Kotányi Produkte

1300 ml Vanilleeis

2 Pkg.

♠ Apfel-Zimt Chips

1 Tasse Nüsse nach Belieben

Eckige Kuchenform



Vanille Eiskuchen mit Apfelchips und Nüssen

(可 30-45 Min **(**口 () ()

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 Tiefkühlschrank fest werden lassen. Vor dem Servieren kurz antauen lassen um es leichter schneiden zu können.

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