

Ninja Creami Schokoladeneis mit 7 Topping-Ideen

Zutaten für 10 Kugeln

- 300 ml Vollmilch
- 200 ml Sahne
- 100 g Zucker
- 70 g Backkakao



Arbeitszeit:

ca. 10 Minuten

Ruhezeit:

24 Stunden

Zubereitung:

1. Gib Sahne, Milch, Zucker und Kakaopulver in einen kleinen Topf. Verrühre alles mit dem Schneebesen und koche es auf. Fülle die Kakao-Mischung in deinen Creami-Becher und lass sie abkühlen (am schnellsten im Eisbad).
2. Stelle den Becher für 24 Stunden ins Gefrierfach.
3. Setze den Eisbecher in deine Ninja Creami, drücke 1x Ice Cream und dann 1x Re-Spin. Nach Belieben kannst du ein Topping aus meiner Liste zugeben und untermischen, indem du 1x Mix In drückst.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

