

LOTUS BISCOFF EIS mit der Ninja Creami

Unglaublich cremige Konsistenz!



Zutaten

- 200 ml Vollmilch
- 100 g Sahne
- 3 EL Lotus Biscoff Creme
- 2 EL Karamellsauce
- 2 Lotus-Kekse
(für den Crunch)
- Deko: Haselnusskrokant
und Biscoff Kekse

Zubereitung:

Alle Zutaten – außer den Lotus Keksen – in einem Mixer oder mit dem Pürierstab fein verrühren, bis eine gleichmäßige Masse entsteht. Fülle die Mischung in den Originalbehälter der Ninja Creami. Ab damit in den Gefrierschrank für mindestens 12–24 Stunden – das ist wichtig für die perfekte Konsistenz! Nach dem Frieren setzt du den Behälter in deine Ninja Creami ein. Wähle das Programm „Ice Cream“ oder „Light Ice Cream“. Falls das Eis noch krümelig ist, gib einen kleinen Schuss Milch dazu und starte den Re-Spin für extra Cremigkeit. Jetzt kommt der Knaller: Zerbröselte Lotus Kekse dazugeben und mit der „Mix-In“-Funktion unterheben – oder einfach als crunchy Topping genießen.