

Vegane Chocolate & Hazelnut Eisherzen am Stiel

Zubereitet mit: Breyers

ca. 165 min | einfach

Zutaten

für 6 Stück

Eis-Herzen

- 2 Becher Breyers Chocolate & Hazelnut (vegan)
- 100 g Zartbitterschokolade
- 1 EL Kokosöl

Dekoration

- 1 EL Kokosflocken
- 6 essbare Blüten, z. B. Schnittlauchknospen oder -blüten zum Garnieren
- 1 EL Haselnusskerne gehackt
- 1 EL Kakaonibs

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	956 kJ
Energie (Kilokalorien):	229 kcal
Fett:	15 g
davon gesättigte Fettsäuren:	9,4 g
Kohlenhydrate:	19 g
davon Zucker:	9,5 g
Ballaststoffe:	9,9 g
Eiweiß:	5,4 g
Salz:	0,34 g

Zubereitung

1. Die zwei veganen Breyers-Becher Chocolate & Hazelnut ca. 30 Minuten bei Zimmertemperatur weich werden lassen.
2. Eine kleine Auflaufform (ca. 18 x 24 cm) mit Backpapier auslegen (so lässt sich das Eis später besser herausheben). Das weiche Eis in die Form streichen und für 2 bis 3 Stunden in den Gefrierschrank stellen.
3. Die Auflaufform herausnehmen und mit einem herzförmigen Ausstecher 6 Herzen ausstechen. Mit dem spitzen Ende auf Eisstiele stecken und noch einmal im Gefrierschrank fest werden lassen.
4. Währenddessen die Zartbitterschokolade mit dem Kokosöl in einer Schüssel über einem Wasserbad schmelzen.
5. Die Eisherzen am Stiel greifen, in die flüssige Schokolade tauchen und sofort mit Deko bestreuen.

Tipps zu diesem Rezept

Um die Eisherzen-Vielfalt zu erhöhen, könnt ihr neben der Zartbitterschokolade auch andere vegane Schokosorten als Kuvertüre nutzen.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 30 min Backzeit: 15 min Kühlzeit: 120 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns