

Eisige Cakesicles

Zubereitet mit: Langnese

ca. 95 min | normal

Zutaten

für 12 Portionen

Für den Kuchen

- 150 g Butter
- 100 g Zartbitterschokolade
- 100 g Zucker
- 4 Stk. Eier
- 1 Prise Jodsalz
- 15 g Backkakao
- 1 TL Backpulver
- 100 g Mehl

Für den Überzug

- 50 g Vollmilchkuvertüre
- 50 g Halbbitter-Kuvertüre
- 50 g weiße Kuvertüre
- 12 Kugeln Cremissimo Bourbon Vanille

Zum Verzieren

- 4 Kugeln Cremissimo Solero
- 4 Kugeln Cremissimo Nogger Choc
- 4 Kugeln Cremissimo Erdbeer Joghurt
- 100 g Beerenobst

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	1667 kJ
Energie (Kilokalorien):	398 kcal
Fett:	22 g
davon gesättigte Fettsäuren:	14 g
Kohlenhydrate:	42 g
davon Zucker:	32 g
Ballaststoffe:	2,3 g
Eiweiß:	6 g
Salz:	0,25 g

Zubereitung

1. Zuerst die Butter in einem Topf schmelzen, die Schokolade hinzufügen und ebenfalls auflösen. Von Zeit zu Zeit umrühren.

2. Eier, Zucker und Salz in einer Rührschüssel mit einem Schneebesen verrühren und schaumig schlagen. Die lauwarme Schokoladen-Butter-Mischung hinein geben und sorgfältig verrühren. Mehl, Backpulver und Kakaopulver verrühren und ebenfalls hinzufügen. Alle Zutaten ganz kurz zu einem glatten Teig vermischen. In eine 26 cm große Kuchenform füllen.

3. Gebacken wird der Teig bei 160 °C Ober- und Unterhitze für ca. 35 Min. Danach den Kuchen vollständig auskühlen lassen.

4. 12 Holzstäbchen seitlich in den Kuchen stecken. Das Vanilleeis aus dem Gefrierfach nehmen. Das Eis auf dem Kuchen verstreichen, den Kuchen in 12 Stücke schneiden und min. 30 min einfrieren.

5. In der Zwischenzeit werden die Zutaten für das Topping vorbereitet: Kuvertüre schmelzen, Toppings zerkleinern und bereitlegen. Hier sind der Kreativität keine Grenzen gesetzt.

6. Die einzelnen Kuchenstücke aus dem Gefrierschrank entnehmen, in die Schokolade tauchen und nach Wunsch verzieren. Sobald die Schokolade fest ist, die Cakesicles erneut bis zum Verzehr einfrieren.

Kombiniere deine Lieblingssorten von Cremissimo und verziere nach Wahl mit Früchten, Schokolinsen und Nüssen.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 15 min Backzeit: 35 min Kühlzeit: 45 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