



Milchshake

 30 Min.

Zutaten

Zutaten für den Teig

- 6 LEIBNIZ KEKS'N CREAM MILK
- 250 ml Vollmilch
- 350 ml Vanilleeis
- 300 ml Sahne
- 200g dunkle Schokolade
- 1 Pck. Vanillezucker

Zusätzlich

- Streusel zur Dekoration

Schritt 1

Für die Schokoladensauce die dunkle Schokolade klein hacken und gemeinsam mit 100 ml Sahne im Wasserbad erwärmen. Zutaten gut verrühren, bis eine glatte Sauce entsteht. Schokoladensauce seitlich innen in die Milchshake-Gläser hineinrinnen lassen. Anschließend die Gläser zum Abkühlen in den Gefrierschrank stellen.

Schritt 2

200 ml Sahne zusammen mit dem Vanillezucker mit einem Handmixer steif schlagen.

Schritt 3

Anschließend die LEIBNIZ KEKS'N CREAM MILK, die Vollmilch und das Vanilleeis in einen Mixer geben und gut durchmischen.

Schritt 4

Gläser aus dem Gefrierschrank nehmen und rasch den Milchshake auf beide Gläser gleichmäßig verteilen. Nach Belieben mit Schlagsahne, Keksstücken sowie Streuseln dekorieren und sofort servieren.