Vanilleglace mit Schokoladen-Muffin

8 ca. 40 min

Zubereitung

1. Muffinsförmchen* vorbereiten und Teig zu ¾ in die Formen füllen. In der Mitte des vorgeheizten Ofens bei 180 °C ca. 20 Minuten backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

2. FRISCO Vanille Rahmglace in Stäbchen schneiden und je 1-2 Stäbchen mit je einem Muffin auf Tellern anrichten. Rahm vorher steif schlagen, dazu servieren. Mit Pfefferminze verzieren.

***Tipp:** Anstelle von Muffins z.B. Schokoladenkuchen, in Scheiben geschnitten, zum Glace servieren.

Zutaten

- **1 Block FRISCO Vanille Rahmglace**
- **1 LEISI Création Dessert Chocolat (ca. 550 g)**
- 200 ml Vollrahm
- Puderzucker
- einige Blätter Pfefferminze zum Dekorieren

www.frisco.ch/de/dessert-rezepte/vanilleglace-mit-schokoladen-muffin