

Schokoshake

FÜR 4 PERSONEN:

3/4 l Vollmilch
1/2 Glas Nutella
4 Kugeln Schokoladeneiscreme
geschlagene, gesüßte Sahne
Raspelschokolade zum Bestreuen

Zubereitung:

1. Die Milch mit Nutella und dem Schokoladeneis mixen.
2. Den Schokoshake in Longdrinkgläser füllen, je ein Sahnehäubchen darauf setzen und mit Raspelschokolade bestreuen.
3. Den Schokoshake aus-garnieren und sofort servieren.

Nougatshake

FÜR 4 PERSONEN:

1/2 l Kefir
4 Portionen Vanilleeis
2 EL Nutella
2 Eigelb
Saft von 1 Orange
4 Portionen geschlagene, gesüßte Sahne
Instant-Kakaopulver zum Bestreuen

Zubereitung:

1. Den Kefir mit dem Vanilleeis, Nutella, dem Eigelb und dem Orangensaft durchmischen.
2. Den Shake in Gläser füllen und je eine Portion geschlagene, gesüßte Sahne darauf setzen.
3. Mit Kakaopulver bestreuen und mit je einem Strohhalm servieren.

Schokomilch

FÜR 4 PERSONEN:

3/4 l Milch
3-4 EL Nutella
1 EL Vanillezucker
4 Sahnehäubchen
Instant-Kakaopulver zum
Bestreuen

Zubereitung:

1. Die Milch mit Nutella verrühren. Den Vanillezucker einrühren und die Milch im Kühlschrank vollständig erkalten lassen.
2. Die Milch in Longdrinkgläser füllen, je ein Sahnehäubchen darauf setzen und mit Instant-Kakaopulver bestreuen.
3. Die Schokomilch ausgarnieren und servieren.