



# Eis-Lollies



## Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie: 245 kcal/ 1020 kJ	Fett: 13 g
Eiweiß: 4 g	Davon gesättigte Fettsäuren: 4,1 g
Kohlenhydrate: 27 g	ungesättigte Fettsäuren: 7,9 g

## Zubereitungszeit:

ca. 20 Minuten + Gefrierzeit

## Zubereitung:

1. Den Ofen auf 200 Grad (Gas: Stufe 3, Umluft: 180 Grad) vorheizen.
2. Aus der Eiscreme mit einem Melonen-Kugelausstecher oder einem Löffel 12 kleine Bälle formen, einen Lollistiel hineinstecken und für mindestens 30 Minuten gefrieren.
3. In der Zwischenzeit die Walnüsse, den Sirup, den Zucker und den Zimt in einer mittleren Schüssel vermischen. Die Mischung auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und für 10 bis 12 Minuten backen. Zwischendurch einmal umrühren. Danach gut auskühlen lassen.
4. Die Schokoladenchips in der Mikrowelle oder im Wasserbad schmelzen lassen. Die Eislollis vorsichtig in die Schokolade tauchen und danach schnell durch die Walnussmischung rollen. Die fertigen Lollis wieder in den Tiefkühler geben und dort bis zum Servieren aufbewahren.

## Zutaten für 12 Portionen :

- 500 ml Eiscreme
- 12 Lollistiele oder Hölzstäbchen
- 130 g kalifornische Walnüsse, fein gehackt
- 3 EL Ahornsirup
- 1 EL brauner Zucker
- 1 TL Zimt
- 250 g Zartbittere Schokoladenchips