

# Vanilleeis mit Kürbiskernöl und Orangenschokolade

- für 4 Personen -

## Zutaten:

25 g Puderzucker, Wasser  
50 g Kokosraspeln  
200 g Vanilleeis  
4 Tl Kürbiskernöl  
20 g Orangenschokolade, halbbitter  
Melissenblatt

## Zubereitung:

Puderzucker mit Wasser cremig rühren, auf einen flachen Teller streichen · 4 Weingläser in die Zuckercreme tauchen · Kokosraspeln auf einen flachen Teller streuen, die Gläser mit dem Zuckerrand in die Kokosraspeln stellen, ca. ½ Stunde ruhen lassen · Eis zur Kugel formen, in die Gläser füllen · mit Kürbiskernöl übergießen, Orangenschokolade darüber mit der groben Reibe reiben und Zitronenmelisse garnieren

## Nährwertangaben:

1 Portion = 141 kcal, 0,7 g Ball., 63 mg tier. Chol.

1 KHE