



## ÜBERRASCHUNGSEI(S)

### Zutaten:

- 6 Überraschungseier
- 6 Eisstiele
- 3 Kinder-Riegel
- 200ml Sahne
- 75g Frischkäse (Doppelrahmstufe)
- 75g Schmand
- 2 TL Zucker
- 1 Pck. Vanillinzucker

### Zubereitung:

Zunächst die Überraschungseier in der Mitte trennen – die beiden Hälften dürfen dabei nicht kaputt gehen, da sie noch gebraucht werden.

Die Kinder-Riegel in kleine Stückchen schneiden. Frischkäse und Schmand vermischen und mit einem Schneebesen gut verrühren, sodass eine glatte Masse entsteht. Anschließend mit der Sahne und den Kinder-Riegel-Stückchen verrühren.

Dann mit einem Spritzbeutel die Creme in die Eier-Hälften füllen. Jeweils zwischen zwei Hälften einen Eisstiel stecken und die Überraschungseier danach wieder zusammensetzen.

Die Eier danach für mindestens sechs Stunden einfrieren und dann eiskalt genießen.

**Lasst es euch schmecken!**