

Schokoladeneis Rezept

Schokoladeneis

Zartbittereis für jede Gelegenheit

Vorbereitungszeit: 20 Minuten

Zubereitungszeit: 30- 45 Minuten (je nach Eismaschine)

Gesamtzeit: ca. 60 Minuten

Zutaten:

120 g Zartbitter Schokolade

220 ml Milch

2 Eier

100 g brauner Zucker

450 ml Sahne

300 g Süßigkeiten nach Wahl (Cookies, Nüsse, weiße Schokolade, Gummibärchen etc.)

Zubereitung:

1. Die Schokolade wird in kleine Stücke gehackt und mit der Milch über einem Wasserbad erhitzt bis sie komplett geschmolzen ist.
2. Während diese Mischung sich abkühlt, wird die Schlagsahne steif geschlagen.
3. Wieder wird ein Wasserbad erhitzt und darüber die Eier schaumig geschlagen. Nach und nach wird der Zucker darüber gerieselst bis er komplett aufgelöst ist. Die Masse sollte nun cremig glänzen und nun wird die Schokoladenmilch dazu gegeben.
4. Anschließend wird langsam die geschlagene Sahne unter

gehoben.

5. Nun muss die Masse nur noch in die Eismaschine gegeben werden und für ungefähr eine dreiviertel Stunde gerührt werden. Während des Rührens können die zuvor grob gehackten Süßigkeiten unter gemischt werden.

Tipp:

- Wer nicht unbedingt ein Fan von zartbitter Schokolade ist, kann auch Vollmilch verwenden
- sehr lecker ist das Rezept auch mit kleinen Gummibärchen im Eis

Zurück zu den Eisrezepten