

Stracciatella Eis Rezept

Stracciatella Eis

Ein leckeres Stracciatella- Eisrezept zum selbermachen. Ideal an heißen Sommertagen.

Vorbereitungszeit: 2-3 Minuten

Zubereitungszeit: 8-10 Minuten

Gesamtzeit: 10- 12 Minuten + 30 Minuten Rührzeit



Zutaten:

250 ml Milch

50 g Schlagsahne

30 g Blockschokolade

30 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

Zubereitung:

1. In einem großen Krug oder anderen Behälter wird die Milch mit der Schlagsahne, dem Zucker und dem Vanillezucker gründlich vermischt.
2. Sobald eine glatte, gleichmäßige Konsistenz vorliegt, wird die ganze Masse in eine Eismaschine gegeben.
3. Während des Arbeitens der Eismaschine wird die Schokolade in kleine Teile geraspelt.
4. Noch während das Eis gerührt wird, werden die Schokoraspeln in die Eismasse hinein gegeben, somit wird das gleichmäßige Vermischen der Raspeln mit dem Eis gewährleistet.
5. Je nach Geschmack kann dieses Eis mit verschiedenen Sommerfrüchten serviert werden.

Tipp:

- Wer es gern schokoladiger mag, kann mehr Schokolade untermischen.
- Statt die Schokolade selbst zu raspeln, kann auch auf Raspeln aus dem Supermarkt zurückgegriffen werden.

Zurück zu den Eisrezepten