Cremiges Schokoladeneis

Wer cremiges Schokoladeeis liebt, hat hier das perfekte Rezept gefunden. Es gelingt am besten mit einer Eismaschine.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,6 h



Zutaten

40 g	Schokolade (bitter)
250 ml	Schlagobers
3 Stk.	Eigelb
2 TL	Rum
1 Packung	Vanillezucker
200 ml	Vollmilch
60 g	Zucker

Zubereitung

1. Dieses Rezept ist ganz unkompliziert und ergibt ein **cremiges Schokoladeneis**, das wunderbar schmeckt. Zuerst die Hälfte des Schlagobers und die Hälfte der Milch in einen Topf geben und langsam erhitzen (nicht kochen).

2. Die Eier trennen, Eiweiß anderweitig verwenden. Den Zucker mit dem Vanillezucker und den Eigelben in eine Schüssel geben und verrühren.

3. Die Milchmischung kurz vor dem Sieden vom Herd ziehen und mit dem Schneebesen langsam in das Eigemisch einrühren. Die gesamte Mischung in den Topf zurückgießen.

4. Langsam unter ständigem Rühren erhitzen, nicht kochen lassen. Sobald die Mischung eine dickliche Konsistenz bekommt, den Topf vom Herd ziehen. Abkühlen lassen.

5. In der Zwischenzeit die Bitterschokolade zerkleinern. Die restliche Milch in ein Mikrowellengefäß geben, die Schokoladenstücke zufügen. In der Mikrowelle vorsichtig schmelzen: Nicht länger als 30 bis 40 Sekunden bei geringer Hitze, dann umrühren. Diesen

Vorgang wiederholen, bis die Schokolade sich vollständig verflüssigt hat. Anschließend auskühlen lassen. Alternativ über dem Wasserbad schmelzen lassen.

6. Wenn beide Mischungen erkaltet sind, diese vorsichtig miteinander verrühren. Das verbleibende Schlagobers steif schlagen und unterrühren.

7. Die Eismasse für 30 bis 40 Minuten in die Eismaschine geben. Ehe das Eis vollständig durchgefroren ist, den Rum unterziehen.

Tipp

Das cremige Schokoladeeis zum Beispiel mit weißen Schokoladensplittern verzieren und mit anderen Eissorten kombinieren.