



Schokoladeneis Rezept

Zutaten:

- 400 ml Sahne
- 300 ml Vollmilch
- 150 g Zucker
- 3 EL Kakaopulver
- 1 Eigelb
- 4 Stückchen gehackte Zartbitter Schokolade
- 1 EL Magermilchpulver
- 2 – 3 EL Schokostreusel (gehackte Schokolade)



Herstellung:

1. Du gibst die Milch, Sahne, Magermilchpulver, Kakaopulver, Zartbitter Schokolade und Zucker in einen Topf und **vermischt die Masse gründlich** mit einem Schneebesen.
2. Anschließend erwärmst du die Flüssigkeit auf ca. **70° – 75°C** (bei der Temperatur haben Keime keine Chance mehr). Bitte nicht über 75°C erhitzen oder sogar kochen lassen, da ansonsten das Ei gerinnt. Ist dir die Masse zu heiß geworden, lass sie zuerst abkühlen. Dann erst das Ei zugeben.
3. Jetzt das Eigelb dazu geben und mit dem Schneebesen gut verrühren.
4. Als nächstes muss die Masse einige Stunden auf Kühlschranktemperatur abkühlen
5. Nun die Eismasse in die Eismaschine geben
6. Die Schokostreusel, bzw. Schokostückchen gebe ich etwa 15 Minuten vor Ende der Zubereitungszeit mit dazu.
7. Alternativ kannst du die Eismasse auch ins Gefrierfach geben (bis es gefroren ist), dann solltest du allerdings ca. jede halbe Stunde umrühren.
8. Wichtig! Jetzt musst du dein Schokoladeneis genießen!