

Nutella-Schokoeis Rezept

Zutaten:

- 400 ml Sahne
- 300 ml Vollmilch
- 3 EL Kakaopulver
- 150 g Zucker
- ~ 80 g zerbröselte Schokokekse
- 1 - 2 EL Nutella
- 1 Eigelb



Herstellung:

1. Die Milch, Sahne, Kakaopulver, Nutella und Zucker in einen Topf geben und mit einem Schneebesen gut durchmischen.
2. Dann die Flüssigkeit auf ca. **70° - 75°C** (bei der Temperatur haben Keime keine Chance mehr) erhitzen, bzw. simmern lassen. Bitte keinesfalls kochen lassen, da ansonsten das Ei gerinnen könnte. Wenn dir die Masse zu heiß geworden ist, erst noch ein wenig abkühlen lassen. Erst dann gibst du das Ei dazu.
3. Anschließend das Eigelb dazu geben.
4. Jetzt muss die Masse einige Stunden auf **Kühlschranktemperatur abkühlen**. Wenn sie zu warm ist, klappt das anschließend mit der Eismaschine nicht so richtig...
5. Sobald die Eismasse auf Kühlschranktemperatur abgekühlt ist, kannst du sie in die Eismaschine geben
6. Die zerbröselten Schokokekse gebe ich etwa 15 Minuten vor Ende der Zubereitungszeit mit dazu.
7. Wenn du keine Eismaschine hast, kannst du die Eismasse auch ins Gefrierfach geben (bis es gefroren ist), hier solltest du dann allerdings jede halbe Stunde umrühren, damit sich keine größeren Eiskristalle bilden können.