

Schokoladeneis (mit Eismaschine)

Material: Eismaschine / KitchenAid® - Eisbereiter

Zeitlicher Aufwand: 2 Tage, ca. 30 Minuten am Vortag und 30 Minuten für das Eis

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Menge: 1 Form, ca. 16 Kugeln

Zutaten

3 Eigelbe

130g Zucker

1 TL Vanilleextrakt

1 Pr. Salz

400ml Milch

35g Backkakao

100g Zartbitterschokolade (60-80%)

200g Sahne



Zubereitung

1. Eigelb, Zucker, Vanilleextrakt und Salz 4–5 Minuten cremig rühren. Milch und Kakaopulver verrühren, aufkochen und vom Herd nehmen. Schokolade einrühren, bis sie vollständig geschmolzen ist. Die warme Schokoladenmilch langsam unter ständigem Rühren zur Eiermasse geben.
2. Die Eismasse zurück in den Topf geben und unter ständigem Rühren auf ca. 80 °C erhitzen. Ohne Thermometer etwa 4–5 Minuten bei mittelhoher Hitze erwärmen.
3. Die Masse in eine Schüssel füllen, Sahne einrühren, abkühlen lassen und kalt stellen. Am besten über Nacht im Kühlschrank durchkühlen lassen.
4. Am nächsten Tag die Masse in die Eismaschine geben¹ und 20–30 Minuten gefrieren lassen, bis sie eine Softeis-Konsistenz erreicht. Anschließend in eine gefriergeeignete, eckige Form füllen. Nach 1–2 Stunden im Gefrierschrank lässt sich das Eis zu Kugeln formen.

Mein persönlicher Tipp:

¹ Bei meiner Eismaschine zuerst das Rührwerk einschalten und dann die Eismasse einfüllen, damit sie nicht am Schüsselrand anfriert. Bei heißen Temperaturen empfehle ich, eine gefriergeeignete Dose vorzukühlen.

Viel Spaß beim Nachmachen – Eure mathildebackt ♥