



STRACCIATELLA-EIS

Die Mischung aus feinem Vanillearoma und knusprigen Schokoladensplittern ist einfach unwiderstehlich und hat wahres Suchtpotenzial!

1 Die Vanilleschote mit einem scharfen Messer längs aufschneiden und das Mark mit dem Messerrücken herauskratzen. Milch und Sahne mit Vanillemark und -schote in einen Topf geben. Die Vanillesahne unter Rühren aufkochen und bei schwacher Hitze ca. 5 Min. köcheln lassen. Beiseitestellen.

2 Die Eigelbe mit dem Zucker in einer hitzebeständigen Rührschüssel mit einem Schneebesen gut verrühren. Die heisse Vanillesahne unter ständigem Rühren in die Eigelbmischung giessen. Über dem heissen Wasserbad mit dem Schneebesen in ca. 10 Min. cremig aufschlagen. Die Masse in eine kalte Schüssel giessen. Auf ein kaltes Wasserbad setzen und ca. 10 Min. weiterrühren. Abgedeckt in den Kühlschrank stellen, am besten über Nacht.

3 Die Eismischung aus dem Kühlschrank nehmen und die Vanilleschote entfernen. Die Eismasse in die Eismaschine füllen und in ca. 40 Min. cremig fest gefrieren lassen.

Für 6 Portionen • Zubereitungszeit 25 Min.
 • Kühlen 12 Std. • Frieren 55 Min.
 • 365 kcal pro Portion

Zutaten

1 Vanilleschote
 200 ml Milch
 300 g Sahne
 4 Eigelb (Grösse M)
 90 g Zucker
 100 g Zartbitterschokolade (70 % Kakao)

Ausserdem:

Eismaschine
 1 Gefrierbox mit Deckel
 Waffelhörnchen zum Servieren (nach Belieben)

4 Inzwischen die Schokolade grob hacken und über einem heissen Wasserbad schmelzen lassen. Die geschmolzene Schokolade in einen Gefrierbeutel füllen, ein kleines Loch hineinschneiden. Ein Drittel des Vanilleeises in eine längliche Gefrierbox von ca. 1 l Inhalt streichen. Ein Drittel der Schokolade in dünnen Fäden über das Eis spritzen. Mit Vanilleeis bedecken und wieder Schokolade aufspritzen. Diesen Vorgang noch einmal wiederholen. Das Eis mit einer Gabel durchrühren, sodass die Schokoladensplitter gut verteilt sind. Zum Festwerden ca. 15 Min. in das Tiefkühlfach stellen. Auf Schälchen oder Waffelhörnchen verteilen und servieren.