Rezept

Erdnusseis mit Schokolade

Ein Rezept von Erdnusseis mit Schokolade, am 29.04.2024

Zutaten

½	Vanilleschote
125 g	Sahne
90 g	Zucker
100 g	Zartbitterschokolade (70 % Kakao)
	Eismaschine
400 ml	Vollmilch
4	Eigelb (Größe M)
3 EL	Erdnussbutter
2 EL	gesalzene Erdnüsse

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Portionen (ca. 750 g) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 405 kcal

Zubereitung

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

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 (siehe) setzen und ca. 10 Min. weiterrühren. Die Erdnussbutter gut unterrühren und das Ganze zugedeckt ca. 1 Std. kalt stellen.

3. Die Eismasse in die Eismaschine füllen und in ca. 40 Min. cremig fest gefrieren lassen. Inzwischen die Schokolade hacken und in einem kleinen Topf über dem heißen Wasserbad schmelzen. Die Erdnüsse fein hacken. Das Erdnusseis portionieren und die geschmolzene Schokolade mithilfe eines Löffels in dünnen Fäden auf dem Eis verteilen. Sofort mit den gehackten Erdnüssen bestreuen und servieren.