

Rezept

## Schoggi-Nougat-Eis

Ein Rezept von Schoggi-Nougat-Eis, am 15.12.2025

### Zutaten

**180 ml** Vollmilch

**1** Eigelb

**70 g** Nuss-Nougat- oder Mandel-Schokoladen- Creme

**90 g** Sahne

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 6 Eis à 50 ml | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 130 kcal

### Zubereitung

1. Die Milch in einen Topf geben. Unter Rühren aufkochen und bei schwacher Hitze 5 Min. köcheln lassen. Den Topf vom Herd nehmen, das Eigelb mit 2 EL warmer Milch verrühren und mit einem Schneebesen unter die übrige Milch rühren. Unter Rühren nochmals erwärmen, aber nicht kochen lassen. Wenn die Masse leicht cremig ist, die Nuss-Nougat- oder Schokoladencreme unterrühren. Den Topf in eine große Schüssel mit eiskaltem Wasser stellen. Die Masse abkühlen lassen, dabei ab und zu umrühren.

---

2. Die Sahne steif schlagen und unter die abgekühlte Nugat- oder Schokoladenmasse heben. In Förmchen füllen und mindestens 4 Std. gefrieren lassen.