

Rezept

Schoggi-Nougat-Eis

Ein Rezept von Schoggi-Nougat-Eis, am 25.04.2024

Zutaten

180 ml Vollmilch

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

1 Eigelb

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 Nougat- oder Schokoladenmasse heben. In Förmchen füllen und mindestens 4 Std. gefrieren lassen.