

Rezept

# Schokoladeneis

Ein Rezept von Schokoladeneis, am 18.04.2024

## Zutaten

**100 g** Schokolade

**200 g** Sahne

**80 g** Zucker

**200 ml** Milch (3,8%)

Salz

**2** Eigelbe (Größe M)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 8 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 215 kcal

## Zubereitung

1. Die Schokolade in Stücke brechen. Milch, Sahne, 1 Prise Salz und 40 g Zucker erhitzen, Schokoladenstückchen dazugeben und unter Rühren in der Sahnemilch schmelzen lassen.

---

2. Eigelbe mit restlichem Zucker glatt verrühren, Schokoladen-Sahnemilch unterrühren und über dem heißen Wasserbad mit einem flachen Schneebesen in etwa 10 Min. cremig aufschlagen. Die Eismasse im eiskalten Wasserbad kalt rühren und anschließend noch 30 Min. im Kühlschrank durchkühlen lassen.

---

3. Die gut gekühlte Eismasse in die Eismaschine füllen und in 35-50 Min. cremig fest frieren lassen. Schokoladeneis sofort servieren oder in eine Gefrierbox mit Deckel füllen und tiefkühlen.