

Rezept

Schokoladeneis mit Mandeln

Ein Rezept von Schokoladeneis mit Mandeln, am 14.12.2025

Zutaten

160 g Zartbitterschokolade (70 % Kakaogehalt)

180 ml Vollmilch

90 g Sahne

1/2 Vanilleschote

1 Eigelb

50 g geschälte, gehackte Mandeln oder Mandelsplitter

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Eis à 50 ml | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 255 kcal

Zubereitung

1. Die Schokolade grob hacken. Die Vanilleschote längs aufschlitzen, das Mark herauskratzen und mit der Milch in einen Topf geben. Unter Rühren aufkochen und bei schwacher Hitze 5 Min. köcheln lassen. 70 g Schokolade dazugeben. Die Milch vom Herd nehmen, das Eigelb mit 2 EL warmer Milch verrühren und mit einem Schneebesen unter die restliche Milch rühren. Diese nochmals erwärmen, aber nicht kochen lassen. Wenn die Masse leicht cremig ist, den Topf in eine große Schüssel mit eiskaltem Wasser stellen. Abkühlen lassen, dabei ab und zu umrühren und die Vanilleschote entfernen.
2. Die Sahne steif schlagen und unter die abgekühlte Schokoladenmasse heben. In Förmchen füllen und mindestens 4 Std. gefrieren lassen.
3. Vor dem Servieren die restliche Schokolade in einer kleinen Metallschüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen, dann etwas abkühlen lassen.
4. Die gehackten Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldgelb rösten. Auf einen Teller geben und abkühlen lassen. Das Eis aus den Formen lösen, kurz in die warme Kuvertüre tauchen und sofort mit den gehackten Mandelstückchen bestreuen.