

Rezept

Stracciatella-Eis

Ein Rezept von Stracciatella-Eis, am 26.04.2024

Zutaten

70 g feinsten Zucker	200 ml Vollmilch
einige Tropfen Bittermandelaroma	Mark von 1/3 Vanilleschote
1 Eigelb	200 g Sahne
50 g Zartbitterschokolade	Eismaschine

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 340 kcal

Zubereitung

1. Den Zucker so lange mit der Milch verrühren, bis er sich aufgelöst hat. Bittermandelaroma, Vanillemark, Eigelb und 100 g Sahne unterrühren. Die Masse in einer Eismaschine in ca. 20 Min. halb gefrieren lassen.
2. Die restliche Sahne halbsteif schlagen. Die Eismasse in eine Schüssel geben und die Sahne unterheben. Die Masse zurück in die Eismaschine füllen und darin in weiteren 20 Min. vollständig gefrieren lassen.
3. Inzwischen die Schokolade mit einem großen Messer fein hacken und nach und nach in die gefrierende Masse geben. Vom fertigen Eis Nocken abstechen und in vier Schälchen servieren. Dazu passen Amarenakirschen.