

Rezept

Stracciatella-Eis am Stiel

Ein Rezept von Stracciatella-Eis am Stiel, am 18.04.2024

Zutaten

- | | |
|--|-----------------------------------|
| 50 ml Milch | 1 TL Vanillezucker |
| 2 EL Zucker | 50 g Zartbitter-Schokolade |
| Einwegspritzebeutel (ersatzweise Gefrierbeutel) | 250 g Sahne |
| 6 Stieleisformen à ca. 50 ml (nach Belieben andere Förmchen und Stiele) | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 300 kcal, 25 g F, 3 g EW, 16 g KH

Zubereitung

1. Milch mit Vanillezucker und Zucker aufkochen, 1 Min. köcheln und 20 Min. abkühlen lassen.

2. Die Zartbitterschokolade grob hacken, in einer Metallschüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen und in den Spritzebeutel füllen.

3. Sahne cremig aufschlagen. Die abgekühlte Vanillemilch unter Rühren dazugeben. In den Spritzebeutel ein kleines Loch schneiden und die Schokolade in die Vanillesahne spritzen.

4. Creme in die Formen füllen. Diese mit Eisstielen versehen und mindestens 5 Std. tiefkühlen.