

Rezept

Stracciatella-Eis im Waffelhörnchen

Ein Rezept von Stracciatella-Eis im Waffelhörnchen, am 28.06.2026

Zutaten

1 Vanilleschote	200 ml Milch
300 g Sahne	4 Eigelb (Größe M)
90 g Zucker	100 g Zartbitterschokolade (70 % Kakao)
Eismaschine	1 Gefrierbox mit Deckel
Waffelhörnchen zum Servieren (nach Belieben)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Portionen (ca. 700 g) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 365 kcal

Zubereitung

1. Die Vanilleschote mit einem scharfen Messer längs aufschneiden und das Mark mit dem Messerrücken herauskratzen. Die Milch und die Sahne mit Vanillemark und -schote in einen Topf geben. Die Vanillesahne unter Rühren aufkochen und bei schwacher Hitze ca. 5 Min. köcheln lassen. Beiseitestellen.
2. Die Eigelbe mit dem Zucker in einer hitzebeständigen Rührschüssel mit einem Schneebesen gut verrühren. Die heiße Vanillesahne unter ständigem Rühren in die Eigelbmischung gießen. Über dem heißen Wasserbad mit dem Schneebesen in ca. 10 Min. cremig aufschlagen. Die Masse in eine kalte Schüssel gießen. Auf ein kaltes Wasserbad (siehe) setzen und ca. 10 Min.iterrühren. Abgedeckt über Nacht in den Kühlschrank stellen.
3. Die Eismischung aus dem Kühlschrank nehmen und die Vanilleschote entfernen. Die Eismasse in die Eismaschine füllen und in ca. 40 Min. cremig fest gefrieren lassen.
4. Inzwischen die Schokolade grob hacken und über einem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Die geschmolzene Schokolade in einen Gefrierbeutel füllen, ein kleines Loch hineinschneiden. Ein Drittel des Vanilleeises in eine längliche Gefrierbox von ca. 1 l Inhalt streichen. Ein Drittel der Schokolade in dünnen Fäden über das Eis spritzen. Mit Vanilleeis bedecken und wieder Schokolade aufspritzen. Diesen Vorgang noch einmal wiederholen. Das Eis mit einer Gabel durchrühren, sodass die Schokoladensplitter gut verteilt sind. Zum Festwerden ca. 15 Min. in das Tiefkühlfach stellen. Auf Schälchen oder Waffelhörnchen verteilen und servieren.