

Rezept

Vanille-Eis am Stiel mit Schokoüberzug

Ein Rezept von Vanille-Eis am Stiel mit Schokoüberzug , am 28.06.2026

Zutaten

Für das Eis

1	Vanilleschote	60 g	Zucker
1 TL	Vanillezucker	100 ml	Milch
200 g	Sahne		

Für die Umhüllung

150 g	Zartbitter-Schokolade		etwas Öl
-------	-----------------------	--	----------

Außerdem

- 6 Stieleisformen à ca. 50 ml (nach Belieben andere Förmchen und Stiele)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 295 kcal, 22 g F, 3 g EW, 21 g KH

Zubereitung

1. Für das Eis die Vanilleschote mit einem scharfen Messer längs aufritzen. Das Mark herauskratzen, mit Zucker, Vanillezucker, Milch und Vanilleschote in einem Topf aufkochen und unter Rühren 2 Min. bei mittlerer Hitze köcheln lassen.
2. Vanillemilch in eine Schüssel füllen und 30 Min. in den Kühlschrank stellen. Danach Vanilleschote entfernen. Vanillemilch mit Sahne glatt rühren. Die Creme in die Formen füllen, mit Eisstielen versehen und mindestens 5 Std. tiefkühlen.
3. Für die Umhüllung die Zartbitterschokolade in Stücke brechen und in eine Metallschüssel geben. 1-2 Tropfen Öl hinzufügen und die Schokolade über dem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Dann in ein hohes Gefäß umfüllen.
4. Das Eis aus den Formen nehmen, dann kurz in die Schokolade tauchen und auf die Trockenstation (z. B. Eierkarton mit kleinen Schlitzern) setzen, bis der Schokoüberzug erstarrt ist. Sofort genießen oder bis zum Verzehr wieder kühl stellen.