

Rezept

# Weißes Schokoladeneis mit Thymian

Ein Rezept von Weißes Schokoladeneis mit Thymian, am 18.04.2024

## Zutaten

<b>150 g</b> weiße Schokolade	<b>3 Zweige</b> Thymian
<b>200 ml</b> Milch (3,5 % Fett)	<b>3</b> Eigelb (M)
<b>25 g</b> Zucker	<b>150 g</b> Sahne

### Außerdem

Eismaschine

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 430 kcal, 30 g F, 7 g EW, 34 g KH

## Zubereitung

1. Die Schokolade grob hacken. Den Thymian waschen und trocken schütteln. Schokolade, Thymian und Milch in einen Topf geben. Die Milch unter Rühren erhitzen und die Schokolade schmelzen lassen. Den Topf vom Herd nehmen und die Schokoladenmilch ca. 20 Min. ziehen lassen.
2. Eigelbe und Zucker in einer Schüssel mit den Rührbesen des Handrührgeräts cremig rühren. Den Thymian aus der Schokoladenmilch entfernen und diese langsam in die Eigelbmischung rühren. Die Schüssel auf ein heißes Wasserbad setzen und die Eigelb-Schokoladen-Mischung unter ständigem Rühren auf 80° erhitzen. Dabei die Temperatur mit einem Küchenthermometer prüfen.
3. Die Schüssel vom Wasserbad nehmen und die Sahne in die Masse rühren. Die Mischung dann in ca. 1 Std. im Kühlschrank vollständig auskühlen lassen.
4. Die kalte Schokoladenmasse in die Eismaschine füllen und in ca. 45 Min. cremig bis fest gefrieren lassen. Das Eis aus der Maschine löffeln und sofort in vier Schälchen servieren oder in einer Gefrierbox mit Deckel tiefkühlen.