



Schoko-Chili-Eis

Zubereitungszeit: 120 Minuten + Gefrierzeit!

Zutaten:

- 300 ml Vollmilch, 3,8%
- 100 g Puderzucker
- 1 Prise Salz
- 1 Vanilleschote
- 1 Chilischote, rot
- 40 ml Rum, braun
- 2 Eigelb
- 100 g Schokolade, Zartbitter 85% Kakao
- 200 g Sahne



Sonstiges:

- Eismaschine

Zubereitung:

1. Milch, Puderzucker, Kakaopulver und Salz in einem Topf erhitzen und bei Seite stellen
2. Vanilleschote längs aufschneiden. Mark herauskratzen. Schote und Mark in die Milch geben und bei geschlossenem Deckel 30 Minuten ziehen lassen
3. Chilischote entkernen, in kleine Stückchen schneiden und im Rum einlegen
4. Eigelb aufschlagen, bis eine hellgelbe, cremige Masse entstanden ist
5. Schokolade im Wasserbad schmelzen
6. Schote aus der Milch entfernen. Eigelb und geschmolzene Schokolade unterrühren
7. Bei mittlerer Hitze unter Rühren köcheln lassen, bis die Mischung andickt und sich ein Löffelrücken damit überziehen lässt
8. Topf vom Herd nehmen und in kaltes Wasser stellen, damit die Masse schneller auskühlt
9. Sahne in die abgekühlte Milchemischung rühren
10. Eismischung gemäß Gebrauchsanweisung in die Eismaschine füllen und rühren lassen. Bei uns dauert es ca. 50 Minuten, damit das Eis später auch schön cremig ist
11. Rum abgießen, Chilistückchen zur Eismischung geben und nochmals ca. 5 Minuten unterrühren lassen
12. Eis in eine Gefrierbox umfüllen und mehrere Stunden durchfrieren lassen