

Stracciatella-Eis

Zubereitungszeit: 120 Minuten + Gefrierzeit!

Zutaten:

- 300 ml Vollmilch, 3,8%
- 130 g Puderzucker
- 1 Prise Salz
- 1 Vanilleschote
- 2 Eigelb
- 200 g Sahne
- 120 g Raspelschokolade, zartbitter



Sonstiges:

- Eismaschine

Zubereitung:

1. Milch, Puderzucker 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. Eigelb aufschlagen, bis eine hellgelbe, cremige Masse entstanden ist
4. Schote aus der Milch entfernen und Eigelb unterrühren
5. Bei mittlerer Hitze unter Rühren köcheln lassen, bis die Mischung andickt und sich ein Löffelrücken damit überziehen lässt
6. Topf vom Herd nehmen und in kaltes Wasser stellen, damit die Masse schneller auskühlt
7. Sahne in die abgekühlte Milchlösung rühren
8. 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
9. Raspelschokolade zugeben und kurz unterrühren lassen
10. Eis in eine Gefrierbox umfüllen und mehrere Stunden durchfrieren lassen