

Cookie-Dough-Eis mit Schokostückchen

VORBEREITEN

10
Min.

RUHEN

180
Min.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



Zutaten für 6 Portionen

Für das Eis

500 g Sahne
250 ml Vollmilch
1 Vanilleschote
9 Eigelb
150 g Zucker
2 Esslöffel Schokosauce

Für den Cookie Dough

125 g Butter
140 g Mehl
1 Ei
50 g Zucker
90 g brauner Zucker
1/2 Teelöffel Salz
50 g Zartbitterschokolade

Besonderes Zubehör

Eismaschine
Metallschüssel
Eiswürfel

du genau so viel Cookie Dough in das Eis mogeln, wie es dir passt.

- 1 -

Für den Cookie Dough Zartbitterschokolade hacken. Mit restlichen Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Zu einer ca. 2 cm dicken Rolle formen und mit einem Messer ca. 2 cm dicke Scheiben abschneiden. Auf einen Teller legen und bis zur späteren Verwendung einfrieren.

- 2 -

Für das Vanilleeis Vanilleschote auskratzen. Mark und ausgekrazte Schote in Milch und Sahne erhitzen. Kurz bevor die Mischung kocht vom Herd nehmen und Schote entfernen.

- 3 -

Eigelbe und Zucker in einer Metallschüssel hellgelb aufschlagen. Unter Rühren Vanillesahne in dünnem Strahl dazugießen.

- 4 -

Eiersahne in der Schüssel über einem warmen Wasserbad auf 75-85 °C erhitzen. Große Schüssel mit kaltem Wasser und Eiswürfeln bereitstellen und Eiersahne darin abkühlen lassen. Masse in die Eismaschine füllen, einschalten und ca. 1 Stunde gefrieren lassen.

- 5 -

Vanilleeis in eine Schüssel geben und mit Cookie Dough Stückchen verrühren. Schokosauce grob darunter mischen und Eis mindestens 2 Stunden einfrieren.

Keksteig, extra cremiges Vanilleeis und ein kleines bisschen Schokosauce dazu ... Du weißt: jetzt ist Zeit für Cookie Dough Eis! Wenn du es selbst zubereitest, kannst