

Erdnussbutter-Eis

VORBEREITEN

150
Min.

ZUBEREITEN

60
Min.

NIVEAU



Zutaten für 5 Portionen

3 Esslöffel Erdnussbutter (crunchy)
400 ml Schlagsahne
200 ml Milch
50 g Zucker
4 Eigelb
10 g Erdnüsse
10 g Zartbitterschokolade

Besonderes Zubehör
Eismaschine

Nussig, cremig und in wenigen Schritten selbst gemacht: Dieses Eis befördert dich auf direktem Weg in den Erdnussbutter-Himmel. Für diese Eissorte musst du nicht an der Eisdiele Schlange stehen. Denn mit Hilfe einer Eismaschine hast du dieses Eisrezept im Handumdrehen bei dir zuhause selbst zubereitet.

Wenn du nach Tipps und Tricks zum Thema Eis selber machen suchst, findest du in unserem [Guide](#) die Antworten auf deine Fragen.

- 1 -

Milch, Schlagsahne und Erdnussbutter bei mittlerer Temperatur erhitzen, bis die Masse kleine Blasen wirft. Temperatur herunterschalten.

- 2 -

Eigelbe mit Zucker schaumig schlagen und 2 EL der Milch-Sahne-Mischung unterrühren. Masse nach und nach unter die heiße Sahne-Milch-Mischung rühren. Auf einem Wasserbad und unter konstantem Rühren bei ca. 75 °C eindicken lassen. Vom Herd nehmen und auf Kühlschranktemperatur abkühlen lassen.

- 3 -

Eismasse in die Eismaschine geben und ca. 60 Minuten gefrieren lassen. Vor dem Servieren mit Erdnüsse und Schokolade bestreuen.