

## Guinness Eis mit Schokoladen-Honig-Sauce

VORBEREITEN

150  
Min.

ZUBEREITEN

60  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 6 Portionen

#### Für das Eis

360 ml Guinness  
480 ml Sahne  
480 ml Milch  
150 g Zucker  
1 Vanilleschote  
6 Eigelb

#### Für die Schokoladen-Honig-Sauce

480 ml Sahne  
4 Esslöffel Honig  
600 g Zartbitterschokolade  
2 Teelöffel Vanilleextrakt

#### Besonderes Zubehör

Eismaschine

Bier und Eis, passt das zusammen? Na, sicher. Und zwar, wenn man sich einfach eine Biersorte mit schokoladiger Note und feinem Kaffeearoma schnappt - eben so wie in unserem Guinness Eis. Dazu eine Sauce mit einer Extraportion echter Schokolade und der Desserttraum ist perfekt.

- 1 -

Guinness zum Kochen bringen und ca. 8 Minuten einkochen lassen, sodass sich das Volumen um 3/4 reduziert.

- 2 -

Vanilleschoten halbieren und Vanillemark mit einem spitzen Messer auskratzen. Beides mit Sahne, Milch und Zucker in einem zweiten Topf aufkochen lassen, vom Herd nehmen.

- 3 -

Eigelbe verquirlen und 2 EL der Sahnemischung untermengen. Masse nach und nach unter die heiße Sahne-Milch-Mischung rühren. Unter Rühren ein weiteres Mal erhitzen und eindicken lassen, ca. 2 Stunden kaltstellen.

- 4 -

Sobald die Eismasse abgekühlt ist, Guinness-Reduktion unterrühren. Eismasse in die Eismaschine geben und ca. 50 Minuten gefrieren lassen. Im Gefrierschrank vollständig gefrieren lassen.

- 5 -

Für die Sauce Schokolade grob hacken. Sahne und Honig erhitzen und über die Schokolade geben. Kurz stehen lassen und verrühren. Vanilleextrakt unterrühren und über das Eis geben.