

## Matcha-Eis mit Minze und dunkler Schokolade

VORBEREITEN

20  
Min.

ZUBEREITEN

60  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 10 Portionen

350 ml Sahne  
4 Teelöffel Matchapulver  
230 ml Vollmilch  
4 Eigelb  
100 g Zucker  
1 Prise(n) Salz  
1 Bund Minze  
100 g Zartbitterschokolade

### Besonderes Zubehör

Eismaschine  
Food Processor

„Matcha“ ist grüner Tee in Pulverform und genießt als Superfood inzwischen so richtig viel Beachtung. Zu Recht! Denn Matcha macht mit rund 3 Prozent Koffein munter und scheint sich, ebenso wie übriges Grüntee generell, positiv auf die Gesundheit auszuwirken. Und weil der feinherbe Geschmack eine echte Abwechslung zu Schoko, Vanille und Erdbeer bietet, wird das grüne Pulver kurzerhand zum Matcha-Eis mit Minze für den extra Frischekick verarbeitet.

- 1 -

Eigelb mit Zucker und Salz schaumig schlagen. Milch erhitzen und unter Rühren zu der Eimasse geben. Bei geringer Hitze erwärmen und eindicken lassen. Mit Matchapulver und Schlagsahne verrühren, kaltstellen.

- 2 -

Minzblätter von Stängeln zupfen und in ein feinmaschiges Sieb geben. Minze mit kochendem Wasser übergießen und sofort kalt abschrecken. Mit der Eismasse in einen Food Processor geben und fein pürieren.

- 3 -

Eismasse in die Eismaschine geben und 40-60 Minuten gefrieren lassen.

- 4 -

Schokolade über einem heißen Wasserbad schmelzen. Eis aus der Maschine nehmen, mit Schokolade beträufeln und im Gefrierschrank vollständig gefrieren lassen.