

Schoko-Haselnuss-Eis

VORBEREITEN

150
Min.

ZUBEREITEN

60
Min.

NIVEAU



Zutaten für 10 Portionen

470 ml Vollmilch
230 ml Sahne
3 Esslöffel Kakao
60 g Zartbitterschokolade
5 Eigelb
230 g Zucker
1 Prise(n) Salz
1 Teelöffel Vanilleextrakt
70 g Haselnüsse
170 g Nutella

Besonderes Zubehör

Eismaschine

Schokoladeneis: wer kann schon genug davon kriegen? Aber wir setzen noch einen drauf. Beziehungsweise gleich mehrere. Und zwar knusprige Haselnüsschen, die der cremigen Angelegenheit ein Nougataroma verpassen, nach dem wir uns nicht nur im Sommer die Finger lecken könnten. Unser Schoko-Haselnuss-Eis machst du in deiner Eismaschine ruck zuck zu Hause selbst.

Bevor du dich an dein Schoko-Haselnuss-Eis machst, haben wir [hier](#) noch ein paar Tipps & Tricks, wie du auch in

der heimischen Küche zum Eis-Profi wirst. Falls du noch nicht sicher bist, welche Eismaschine am besten zu dir passt, lohnt sich ein Blick in unseren [Eismaschinen Test](#).

- 1 -

Schokolade grob hacken. Milch, Sahne und Nutella bei mittlerer Temperatur erhitzen, bis die Masse kleine Blasen wirft. Schokolade und Kakao dazugeben und solange rühren, bis die Schokolade geschmolzen ist. Hitze herunterschalten.

- 2 -

Eigelbe mit Zucker, Vanilleextrakt und Salz schaumig schlagen und 2 EL der Schoko-Sahne-Mischung unterrühren. Masse nach und nach unter die heiße Sahne-Milch-Mischung rühren. Unter Rühren auf 75 °C erhitzen, ca. 2 Stunden kaltstellen.

- 3 -

Eismasse in die Eismaschine geben und ca. 60 Minuten gefrieren lassen. Haselnüsse hacken und nach 25 Minuten dazugeben.