

Stracciatella-Eis selber machen

VORBEREITEN

10
Min.

RUHEN

60
Min.

ZUBEREITEN

75
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

500 g Vollmilch
150 g Zucker
1 Prise(n) Salz
1 Vanilleschote
4 Eigelb
100 g Sahne
140 g Zartbitterkuvertüre oder Raspelschokolade

Besonderes Zubehör

Eismaschine

Was gibt es Schöneres, als in der Sonne zu sitzen und ein cremiges Eis zu genießen - insbesondere, wenn es selbst gemacht ist? Und was ist Schwarz-Weiß und bringt dich in Kugelform zum Dahinschmelzen? Ganz klar: der Klassiker Stracciatella-Eis! Für die ultimative Abkühlung und einen gefleckten Hingucker in deiner Eiswaffel brauchst du nur ein paar Zutaten, den Rest erledigt deine Eismaschine für dich.

Der Lohn für dich ist zarter, cremiger Eisgenuss ganz nach deinem Geschmack. Hier erfährst du noch mehr Wissenswertes, auf das du achten musst, wenn du Eis selber machst.

- 1 -

Milch, Zucker und Salz in einem Topf erwärmen. Vanilleschote längs halbieren und Vanillemark ausschaben. Den Topf vom Herd nehmen, Mark und Schote der Milch hinzufügen und Mischung bei geschlossenem Deckel 30-60 Minuten ziehen lassen. Eigelbe verquirlen und nach und nach unter die Zucker-Milch-Mischung rühren. Auf einem Wasserbad und unter konstantem Rühren bei ca. 75 °C eindicken lassen.



- 2 -

Schüssel mit Eiswasser bereitstellen. Sahne in eine kleinere Schüssel geben und diese in das Eiswasser stellen.

Stracciatella-Eis selber machen



- 3 -

Die Milch-Mischung nach und nach mit der Sahne vermengen und dabei abkühlen lassen.



- 4 -

Die Masse für 60 Minuten in die Eismaschine geben und gefrieren lassen. Ca. 5 Minuten vor Ablauf der Zeit die Schokoraspeln dazugeben und unterrühren lassen. Alternativ Kuvertüre hacken und hinzugeben.