

## Cremiges Schokoladeneis - ohne Eismaschine



Zartschmelzend, cremig und wunderbar schokoladig - so mögen wir Schokoladeneis am liebsten. Mit unserem Rezept gelingt das ganz einfach, auch ohne Eismaschine! Wir verraten Euch hier sogar zwei leckere Varianten.

### Zutaten für ca. 4 Portionen

3	Eigelb
1	Ei
2 EL	Zucker
120 g	Schokolade (Vollmilch oder Zartbitter - je nach Geschmack)
50 g	Schokoladenraspel
250 ml	Sahne, geschlagen

### Zubereitung

1. Eigelb, Ei und Zucker in eine Schüssel geben und sehr schaumig rühren. Schokolade auf handwarme Temperatur schmelzen, in die Schüssel geben und gründlich unter die Eiermasse rühren. Die geschlagene Sahne untermengen. Geraspelte Schokolade vorsichtig unterziehen.
2. Die Masse nun in eine tiefkühlgeeignete Schale füllen und mind. 4 Stunden gefrieren lassen.
3. Vor dem Anrichten ca. 15 Minuten bei Zimmertemperatur antauen lassen. Das Eis lässt sich dann besser portionieren und wird auch herrlich cremig.



### TIPP:

- Das Eis zur Abwechslung mit **verschiedenen Schokoladesorten** ausprobieren.
- **Statt Zucker** könnt Ihr auch **Agavendicksaft** oder **Zuckerersatz** wie z.B. Xylit verwenden.

## Schokoladeneis mit Mascarpone - auch ohne Eismaschine

..... **Zutaten für ca. 4 Portionen** .....

310 g	gesüßte Kondensmilch
250 g	Mascarpone
5 g	Back-Kakaopulver
3 EL	Schokoladenraspeln + etwas für die Deko

### Zubereitung

1. Gesüßte Kondensmilch mit der Mascarpone und dem Kakao glattrühren. Am besten nehmt Ihr einen Schneebesen und rührt so lang, bis alles schön klümpchenfrei ist.
2. Die Schokoraspeln unterrühren und die Eismasse in kleine Silikon-Muffinförmchen oder sonstige tiefkühlgeeignete Formen einfüllen. Ab ins Tiefkühlfach damit - und nach ca. 4 Stunden könnt Ihr schlemmen. Mit Schokoraspeln bestreuen und genießen.



### TIPPs:

- Natürlich könnt ihr die Eismasse **auch** in eine **große Gefrierdose** füllen. Silikon-Muffinförmchen sind sehr praktisch, weil die „Kugeln“ so direkt einzeln entnehmbar sind.
- Gebt ruhig mal **eine Prise Salz** in Euer selbstgemachten Eis. Das Salz dient als Geschmacksverstärker und hebt Euer Eis auf ein neues Level.

### So wird Euer Eis noch cremiger - etwas mehr Arbeit, aber es lohnt sich!

Gutes Eis braucht die **perfekt cremige Konsistenz** und die bekommt man nur **durch Luft** in der Masse. Mischt die einzelnen Komponenten, nach Rezept, zu einer Masse zusammen und füllt sie in eine Schüssel, die etwa doppelt so groß ist wie die Eismasse.

Stellt anschließend die Schüssel so lange in den Tiefkühlschrank, bis die Masse am Rand schon ein paar Zentimeter gefroren ist. Das dauert etwa 60 Minuten. Wenn es so weit ist, **schlagt die Masse mit einem Schneebesen auf** und löst dabei alles vom Rand.

Durch das Schlagen mischt man Luft unter das Eis, was es am Ende noch fluffiger macht. Anschließend kommt die Masse wieder in die Kälte. Diese **Prozedur wiederholt** man so oft – in immer kürzeren Abständen – **bis das Eis die richtige Konsistenz** hat. Ideal ist es, wenn die Masse fest aber noch immer schön cremig ist.