

# Eis-Rezepte

## Schokoladeeis

### Zutaten

50g	Schoko-Täfelchen Vollmilch, weiße, Nuss oder Minze ...
150 ml	Milch
200g	süße Sahne
50g	Schokostreusel Vollmilch oder zartbitter

### Und so gehts

1. Die 50g Schokolade mit der Milch und 100g Sahne im Wasserbad erwärmen, bis die Schokolade sich aufgelöst hat.
2. Den Topf vom Herd nehmen und die Masse glattrühren.
3. Masse auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.
4. Jetzt die restliche Sahne steif schlagen und untermischen.
5. Die Eismasse in einen flachen Gefrierbehälter füllen und zugedeckt im Tiefkühlfach etwa 2 Stunden fest werden lassen.
6. Herausnehmen und die Schokostreusel untermischen.
7. Die Eismasse jetzt 6-7 Stunden gefrieren lassen. Während dieser Zeit die Masse öfter mit einer Gabel durchrühren. Dabei die gefrorenen äußeren Schichten nach innen rühren.

### Tipp:

Die Eiscreme vor dem Servieren 10 Minuten im Kühlschrank weich werden lassen.



## Mikrowellenkuchen mit Vanilleeis

### Zutaten

3 EL	Mehl
2 EL	Zucker
1 EL	Kakaopulver
1 TL	Backpulver
1 Prise(n)	Salz
3 EL	Milch
3 EL	Pflanzenöl, oder flüssige Butter
etwas	Vanilleeis

### Und so geht's

1. Das Mehl, den Zucker, den Kakao, das Backpulver und das Salz in einer normalen Müllschüssel oder einem Trinkbecher gut vermischen.
2. Anschließend die Milch und das Fett dazugeben und alles ordentlich zu einem Brei verrühren. Die Konsistenz sollte schön sämig sein. Ansonsten noch einen Löffel Milch hinzugeben.
3. Nun das Ganze in die Mikrowelle stellen und 2 Minuten bei 600-700 Watt erhitzen.  
Die Konsistenz sollte jetzt ziemlich klebrig sein, so wie ein warmer Brownie. Der "Mini-Kuchen" ist aber tatsächlich durchgebacken und diese Konsistenz ist erwünscht.

Ein oder zwei Kugeln Vanilleeis obenauf geben und noch warm zusammen mit dem schmelzenden Eis essen.

### Tipp:

Wer seinen Mini-Kuchen vor dem Essen stürzen möchte, der sollte am besten zum Backen Backpapier verwenden, denn unsere Erfahrung ist: oft hilft das bloße Einfetten der Schüssel nicht und der Teig bleibt kleben und zerreißt.

Der Mini-Kuchen kann aber auch in der Schüssel abkühlen und dann mit Eis oben auf als Nachtisch gegessen werden.



## Erdbeereis mit Jogurt

### Zutaten

500 g	Naturjogurt
250 g	Erdbeeren
3 EL	Honig
1 Pck.	Vanillinzucker

### Und so geht's

1. Jogurt und Honig vermischen.
2. Die Erdbeeren mit einer Gabel oder einem Pürierstab zu Mus verarbeiten.
3. Das Erdbeermus und den Vanillinzucker unter den Jogurt rühren.
4. Die Masse in ein Gefriergefäß geben und in den Tiefkühler stellen.
5. Wer viel Zeit hat, kann jede Stunde die Eismasse rühren, das macht es cremiger.
6. Wer diese Zeit nicht hat, sollte das Eis ca. 10 min vor dem Servieren aus dem Tiefkühler nehmen, damit es nicht steinhart ist.

Variante:

Mit Vanille- oder Stracciatella-Jogurt schmeckt es auch lecker.

Wenn die Erdbeeren aus sind: es gibt ja auch noch andere Früchte.



# Weißer Schokolade Eis

## Zutaten

200 g	Schokolade, weiße
200 g	Milch
400 g	Sahne

## Und so geht's

1. Die Milch erhitzen und die weiße Schokolade darin schmelzen.
2. Die Schokoladenmilch abkühlen lassen.
3. Die Schokomilch für ca. 1 Stunde im Gefrierfach gut durchkühlen lassen.
4. Die Sahne und die abgekühlte Schokoladenmilch in eine hohe Rührschüssel füllen.
5. Schlage die Masse mit dem Handrührgerät dick und cremig.
6. Danach wieder in den Gefrierer stellen und durchfrieren lassen.
7. Ab und zu mit der Gabel durchrühren, damit sie gleichmäßig durchfriert.
8. Wer diese Zeit nicht hat, sollte das Eis ca. 10 min vor dem Servieren aus dem Tiefkühler nehmen, damit es nicht steinhart ist.

