



Benötigte Zutaten

Für die Stieleis

300 g	Zartbitterschokolade
400 ml	Premium Alpenmilch
350 ml	Premium Schlagobers
150 g	Zucker
100 g	Backkakao

Für die Glasur

300 g	Kochschokolade
100 g	Premium Teebutter

Schokoladeneis

Wer erinnert sich nicht gern an früher – an das Schokoladeneis am Stiel. Inspiriert von einem Klassiker aus Kindertagen machen wir heute unsere eigene, besonders schokoladige Version. Ein Genuss, der Erinnerungen weckt und gleichzeitig ganz neu begeistert. Ganz ohne künstliche Zusätze – nur mit ausgewählten, natürlichen Zutaten. Denn echter Geschmack braucht nicht mehr.

Anleitung

1. Die Schokolade grob hacken und gemeinsam mit der Milch, dem Schlagobers und dem Zucker in einem weiten Topf geben.
2. Unter Rühren aufkochen und vom Herd ziehen.
3. Zuletzt mit dem Schneebesen den Kakao klumpenfrei einrühren.
4. Leicht abkühlen lassen und die Masse in die Stieleisformen gießen.
5. Die Form verschließen und je einen Holzstiel in die Masse stecken. Die Masse kommt nun für etwa 6 Stunden in den Tiefkühlschrank.
6. Wenn die Eis durchgefroren sind, Schokoladenglasur zubereiten.
7. Die klein gehackte Kochschokolade gemeinsam mit der in Stücke geschnittenen Butter im Wasserbad bei kleiner Hitze unter Rühren schmelzen. Sobald die Schokoladeneis durchgefroren sind, aus der Form lösen.
8. Die Form zügig auswaschen und die flüssige Schokoladenglasur auf die 10 Eisformen aufteilen. Diese sollten etwa zu 1/3 befüllt sein.
9. Die gefrorenen Schokoladeneis in die mit Schokoglasur befüllten Eisformen stecken und wieder in den Tiefkühlschrank geben.
10. Sobald das Eis mitsamt der Glasur durchgefroren ist, aus der Form lösen und genießen.

SalzburgMilch



Ein Rezept von
food-stories.at