



Benötigte Zutaten

6 Stück	Eigelb
170 g	Zucker
1	Vanilleschote
500 g	Premium Alpenmilch
100 g	Premium Schlagobers
1 Prise	Salz
250 g	Erdbeeren (püriert)
100 g	Zartbitterschokolade (geschmolzen)

Neapolitane Eislutscher

Kindheitserinnerung pur: Die Eislutscher mit Schoko-, Erdbeere- und Vanille-Geschmack freuen sich aber auch unter Erwachsenen großer Beliebtheit.

Anleitung

1. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Gemeinsam mit der Schote, der Premium Vollmilch und dem Schlagobers in einem Topf erhitzen.
2. Währenddessen das Eigelb mit Zucker und Salz hell cremig aufschlagen.
3. Unter Rühren die Eigelb-Masse zur heißen, aber nicht kochenden Milch-Sahne-Mischung geben und die Vanilleschote entfernen.
4. Die Masse für weitere 5 Minuten unter Rühren leicht köcheln lassen, oder bis die Masse eine Temperatur von 75°C erreicht hat.
5. In 3 Schüsseln gleichmäßig verteilen. Die erste Schüssel bleibt Vanille pur, in die zweite kommen die pürierten Erdbeeren und in die dritte kommt die geschmolzene Zartbitter-Schokolade. Alles gut miteinander verrühren.
6. Nun beginnt das Schichten: Die Eislutscher-Formen gut 1/3 mit der Schokoladen-Masse befüllen. Für eine Stunde im Kühlschrank frieren lassen.
7. Danach ein weiteres Drittel der Formen mit der Erdbeer-Masse füllen. Hier nun auch die Holzstäbchen in die eingefrorene Schokoladenmasse stecken und mittig positionieren.
8. Nachdem die Masse wieder eine Stunde gefroren hat, mit der Vanille-Masse das restliche Drittel auffüllen. Erneut für eine Stunde einfrieren und genießen.

SalzburgMilch



Ein Rezept von
lawofbaking.com