

Grundrezept Eismasse



Menge	Zutat	Zubereitung
400 ml	Sahne	steif schlagen,
400 ml	Gezuckerte Kondensmilch	und
150 g	Joghurt	unterrühren. Die Masse entweder in eine Eismaschine füllen und gefrieren lassen, oder in einen Behälter mit Deckel geben und einfrieren.

Cookie Dough Eis (Eis mit Keksteigstückchen)

Menge	Zutat	Zubereitung
1 GRZ	Eismasse	vorbereiten, einfrieren (ca. 30 Min.)
Cookie Dough		
75 g	Butter	zimmerwarm mit
40 g	brauner Zucker	
30 g	Zucker	
1 Päck.	Vanillezucker	
1 Pr.	Salz	
40 ml	Milch	
90 g	Mehl (vorher erhitzt!)*	und
40 g	Schokolade gehackt	verkneten und ca. 30 Min. kühl stellen.
Schokosoße		
40 ml	Sahne	aufkochen lassen,
40 g	Zartbitterschokolade	darin schmelzen lassen, abkühlen.

Die Eismasse aus dem Kühlfach nehmen, den Keksteig in kleine Stücke reißen und in das Eis geben.

Die Schokosoße ebenfalls zugeben und nur leicht einrühren (Es sollen Schoko-Schlieren entstehen)

Das Eis für mindestens 6 Stunden gefrieren lassen.

Zum Servieren ca. 15 Min. vorher aus dem Gefrierfach nehmen, dann ist es leichter zu portionieren!

*Achtung!

Da der Cookie Dough (Keksteig) roh bleibt, muss das Mehl vor der Verarbeitung erhitzt werden! Dazu das Mehl auf einem Backblech ausbreiten und bei 120 °C 20 Min. backen.

Anschließend abkühlen lassen und dann zum Teig geben.