

Nutella - Schokoladen - Eis

Kategorien: Eis, Parfait

Zutaten für: 3 Rezepte

5	Eigelb
125	Gramm Zucker
1/2	Ltr. Sahne
1	Essl. Zimt
2	Essl. Amaretto
100	Gramm Schokostreuseln
75	Gramm Himbeeren
1-2	Essl. Red Orange oder
2	Teel. Himbeergeist (muss aber nicht sein)
1/2	Essl. Zitronensaft
75	Gramm Schokolade
2	Essl. Baileys
75	Gramm Nutella
2	Essl. Schokolikör verfeinern

Anleitung:

Grundrezept: Eigelb mit Zucker schaumig und sehr hellgelb schlagen. In einer anderen Schüssel Sahne sehr steif schlagen. Diverse Geschmacksrichtungen werden immer zur Eimasse gegeben und dann so lange verrührt, bis sich der Zucker fast aufgelöst hat, dann die Eimasse und die Sahne vermischen und in eine Schüssel, oder Dose füllen und für 4 Stunden in den Eisschrank. Ergibt ca. 1.5 l

Zimteis: Zimt und Amaretto zum Grundrezept zufügen. Je nach Lust und Laune schmecken auch noch 100 g Schokostreuseln im Eis sehr gut.

Himbeereis: Himbeeren zu Saft zerdrücken, Red Orange und Zitronensaft zum Grundrezept zufügen. (Erdbeer-, Brombeer-, Kirscheis nach der selben Methode) Reines Zitroneneis wird mit 0.1 l Zitronensaft gemacht Schoko- bzw.

Nugateis: Schokolade schmelzen und wieder abkühlen lassen, bis sie nur noch lauwarm ist, dann erst unter die Eimasse, sonst gerinnt das Ei. Baileys oder ein anderer Schokolikör zufügen. Nutella leicht erwärmen, damit es flüssig ist, zum Grundrezept zufügen und auch mit 2 El. Schokolikör verfeinern.