

## Schoko - Pfefferminz - Sahne - Eis

Kategorien: Eis, Cremeis

Zutaten für: 1 Rezept

150	Gramm	Pfefferminzschokolade (kann man auch selbermachen)
150	ml	Vollmilch
150	ml	Schlagsahne ungeschlagen
20	Gramm	Feiner Kristallzucker
3		Eigelb

### Anleitung:

Eigelb und Zucker schaumig schlagen. In einem Topf mit dickem Boden oder im Wasserbad die Milch mit der Schokolade erwärmen, wenn die Schokolade geschmolzen ist, den Topf von der Platte nehmen und die Eimasse dazugeben. Bei niedriger Temperatur auf die Kochstelle setzen und rühren, was das Zeug hält - bis die Masse dick wird, aber auf keinen Fall kochen lassen! Danach bis auf Zimmertemperatur abkühlen lassen (ca. 20 Grad). Die ungeschlagene Sahne unter die Mischung ziehen und in die Eismaschine einfüllen und gefrieren.