



## *Vollmilch-Schokoladeneis (ohne Ei)*

### Rezept für ca. 1000 ml

#### *Zutaten*

130 g Zucker  
30 g Glukosepulver  
15 g Magermilchpulver  
30 g Kakaopulver Van Houten Robust Red Cameroon  
2 g Johannisbrotkernmehl  
500 ml/g frische Vollmilch  
200 ml/g flüssige Sahne (30–32 % Fettgehalt)  
150 g Callebaut Recipe n°823 Vollmilch Schokolade (Callets, 33,6 % Kakaogehalt)

#### *Zubereitung*

Alle trockenen Zutaten incl. Johannisbrotkernmehl abwiegen und gut miteinander vermischen.

Milch und Sahne in einen Topf geben, bei mittlerer Temperatur bis auf ca. 80 Grad erwärmen (nicht aufkochen!) und dabei die trockenen Zutaten und die Schokoladen-Callets mit einem Schneebesen gut einrühren, bis sich die Schokolade vollständig aufgelöst hat.

Den Topf von der Herdplatte nehmen und die Masse mit einem Stabmixer gut zu einer homogenen Masse durchmischen.

Die Eisgrundmasse auf Zimmertemperatur abkühlen lassen und dann mindestens 6 Stunden, besser über Nacht, in den Kühlschrank stellen und reifen lassen. Die erkaltete Eisgrundmasse aus dem Kühlschrank nehmen, nochmals mit dem Stabmixer gut aufmixen und dann in die Eismaschine umfüllen.

## *Hinweis*

**Bitte hier die maximalen Füllmengen bzw. Angaben des Herstellers Ihrer Eismaschine beachten und nach deren Gebrauchsanweisung ein cremiges Eis herstellen. Die Dauer hierfür ist abhängig vom verwendeten Gerät. Sollten Sie über einen Hochleistungsmixer mit Kochfunktion verfügen, können Sie die Arbeitsschritte bis zum Aufmixen in diesem zeitsparend zusammenfassen.**

Die fertige Eiscreme mit einem Spatel aus der Eismaschine entnehmen und in einen geeigneten, im Gefrierfach vorgekühlten Behälter umfüllen, verschließen und im Gefrierfach durchfrieren lassen.

Zum Servieren mit einem Eis-Portionierer oder –Dipper Kugeln formen, in einer Dessertschale oder auf einem Teller anrichten und z.B. mit Streuseln, Meringue Crumbs, Crispearls, frischen Beeren oder Saucen garnieren.

Sollte das Eis aufgrund zu kalter Temperaturen im Gefrierfach zu hart geworden sein, stellen Sie es erst ein paar Minuten in den Kühlschrank zur besseren Entnahme.

Anmerkung:

Sollten Sie über keine Eismaschine verfügen, können Sie die flüssige Eismasse auch in einen flachen Gefrierbehälter füllen. Diesen dann ins Gefrierfach stellen und die Masse 1 x stündlich gut umrühren, bis sie eine cremig-feste Konsistenz hat, damit sich keine Eiskristalle bilden.



**backshop24**