

# Schokoeis

Schokoeis selber machen - so leicht und ohne Eismaschine cremiges Schokoladeneis-Rezept.

etwa 4 Portionen



gelingt leicht

bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Schokoeis:

150 ml kalte Milch  
200 g kalte Schlagsahne  
1 Pck. Dr. Oetker Paradiescreme  
Schokolade  
1 Pck. Dr. Oetker Back mich  
Kakaosplitter, Schoko-Tröpfchen &  
Vollmilchschoko

## Wie mache ich ein leckeres Schokoeis?:

### 1 Schokoeis zubereiten:

Milch und Sahne in einen Rührbecher geben. Cremepulver hinzufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe kurz verrühren. Alles etwa **3 Min.** auf höchster Stufe cremig aufschlagen. Back mich Schoko-Mischung (2 EL vorher beiseitenehmen) einrühren. Eis in ein gefriergeeignetes Gefäß geben und **mind. 4 Std. bei -18°C, am besten über Nacht** einfrieren.

### 2 Schokoeis servieren:

Eis vor dem Servieren **etwa 30 Min.** bei Zimmertemperatur stehen lassen. Aus dem Schokoeis mit einem Eisportionierer Kugeln formen und mit übrigen Back mich bestreuen.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Das Eis kann auch in einer Eismaschine gefrieren. Die Herstellerangaben der Eismaschine beachten.
- Zusätzlich mit Schlagsahne und Schokosoße servieren.