



Selbstgemachtes Eis mit Sauerkirschen



Zutaten

Menge

| | |
|------------|----------------------|
| 200 ml | Kondensmilch |
| 1 TL | Kokosfett |
| 200 ml | Sahne |
| 150 g | weiße Kuvertüre |
| 1 Päckchen | Sahnesteif |
| 2 EL | Kirschmarmelade |
| 1 Päckchen | Vanillezucker |
| 2 EL | getrocknete Kirschen |
| 100 g | Schattenmorellen |

Rezeptinfo

Zutaten für 8 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Min. + 4 Std. Kühlzeit

pro Portion: 992 kJ, 237 kcal, 17,7 g Kohlenhydrate, 3,83 g Eiweiß, 17 g Fett, 25 mg Cholesterin, 173 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:



Zubereitung

Abkühlung gefällig? Dann haben wir das perfekte Rezept für heiße Sommertage für dich! Ein super leckeres Eis am Stiel mit weißer Schokolade und Kirschen! Das Eis am Stiel ist durch die süße Kondensmilch und Sahne super cremig und gelingt dir garantiert auch ohne Eismaschine! Für das Eis am Stiel haben wir das Sahneis mit weißer Schokolade vermischt und dieses abwechselnd mit Schattenmorellen und Kirschmarmelade in eine Eisform gefüllt. Nachdem das Eis gefroren ist, haben wir das Eis am Stiel in weiße Schokolade getunkt und mit getrockneten Sauerkirschen verziert. Das Eis am Stiel ist nicht nur super hübsch, sondern schmeckt auch wirklich mega lecker! Du kannst das Eis am Stiel natürlich nicht nur mit Kirschen zubereiten, es schmeckt auch mit Himbeeren oder Erdbeeren richtig lecker. Außerdem kannst du bei der Verzierung deiner Kreativität freien Lauf lassen! Probier's mal aus!

Step 1:

Zuerst hackst du von der Schokolade 50 g in kleine Stücke und lässt diese über dem Wasserbad schmelzen. Dann die Schokolade mit der Kondensmilch verrühren und abkühlen lassen. In der Zwischenzeit die Sahne zusammen mit einem Vanillezucker und einem Sahnesteif aufschlagen.

Step 2:

Jetzt hebst du die Sahne unter die Schokomischung. Die Schattenmorellen abtropfen lassen, mit Kirschmarmelade verrühren und in die Formen klecksen. Mit der Sahnemasse auffüllen und nochmals ein paar Kirschen oben draufgeben. Holzstäbchen hineinstecken und für mindestens 4 Stunden gefrieren lassen.

Step 3:

Kurz vorm Servieren die restliche Schokolade schmelzen lassen und zusammen mit dem Kokosfett über dem Wasserbad schmelzen. Anschließend wieder abkühlen. In der Zwischenzeit die Kirschen grob hacken. Nun das Eis aus der Form nehmen und mit der Spitze in die Schokolade tauchen und mit Kirschen verzieren. Jetzt kannst du das Eis entweder sofort servieren oder wieder einfrieren.