



Knackiges Schokosplittereis mit Gewürzorange



Zutaten

Menge

1	Vanilleschote
1 Kapsel	Kardamom
5	Eigelb
200 g	Zartbitterkuvertüre
500 ml	Sahne
1 Prise	Zimt
1 leicht gehäufte TL	Speisestärke
1	Sternanis
	Salz
4 EL	Wasser
1 TL	Kokosfett
1/2	Gewürznelke
3 EL	Puderzucker
250 g	Puderzucker

Rezeptinfo

Zutaten für 8 Portionen

Zubereitungszeit: 1 Std. + 4 Std. Gefrierzeit

pro Portion:

Schwierigkeitsgrad: Kosten: € €

veggie

Zubereitung

Du möchtest gerne mal ein Eis selber machen, hast aber keine Eismaschine? Dann solltest du unser Rezept für selbstgemachtes Schokosplittereis mit Gewürzorange unbedingt ausprobieren! Das Schokosplittereis funktioniert nämlich auch super ohne Eismaschine. Das selbstgemachte Vanilleeis wird einfach abwechselnd mit flüssiger Schokolade in eine Kastenform gegossen und anschließend eingefroren. Getopt wird das Ganze am Ende dann noch mit leckeren Gewürzorange, die mit Zimt, Kardamom und Anis eingekocht werden. Schau's dir mal an:

Step 1:

Zuerst musst du das Eigelb mit dem Puderzucker, dem ausgekratzten Mark der Vanilleschote und dem Wasser in einer Metallschüssel verrühren und über dem heißen Wasserbad mit dem elektrischen Handrührer dick schaumig aufschlagen. Dabei aufpassen, dass es nicht zu heiß wird und stockt. Wenn die Eimischung dick schaumig fest ist, kannst du die Masse vom Herd nehmen und über Eiswasser kalt schlagen.

Step 2:

Nun kannst du die Sahne mit einer Prise Salz nahezu ganz steif schlagen und vorsichtig unter die kalte Eimischung heben. Die Schokolade hacken und über dem Wasserbad zusammen mit dem Kokosfett schmelzen. Dann leicht abkühlen lassen.

Step 3:

Eine Kastenform mit Frischhaltefolie auslegen. Dann kannst du eine Schicht der Eismasse vorsichtig auf dem Boden verteilen, dann eine dünne Schicht Schokolade darauf geben und so abwechselnd fortfahren, bis alles verbraucht ist. Danach alles für mindestens 4 Stunden, am besten über Nacht, gefrieren lassen.

Step 4:

In der Zwischenzeit kannst du die Gewürzorange zubereiten. Die Orangen mit einem Messer schälen, dabei sollten keine weißen Häute mehr auf der Orange zu sehen sein. Die Orange anschließend filetieren und in eine Schale geben. Dabei über der Schale den austretenden Saft auffangen und den verbleibenden Fruchtfleischrest mit den Händen auspressen. Die Orangenfilets anschließend in ein Sieb geben und abtropfen lassen. 50 ml des übrigen Safts in ein Glas geben und damit die Speisestärke glattrühren.

Step 5:

Den Puderzucker in einem kleinen Topf goldbraun karamellisieren und dann sofort mit dem Orangensaft ablöschen. Den Kardamom, den Zimt, die Nelke, die ausgekratzte Vanille, den Sternanis und die angerührte Speisestärke dazugeben und alles aufkochen. Dann kannst du den Topf vom Herd nehmen, die Orangenfilets hineingeben und alles gut durchziehen lassen. Zum Schluss das fertige Schokosplittereis mit den Gewürzorange servieren.

