

SCHOKOKUSS-STRACCIATELLA-EIS: ES WIRD NOCH EINMAL SOMMER

Posted on 17. September 2018 by cookieundco



Categories: [Eis-Rezepte](#), [Kinder - Rezepte](#), [Sommer](#), [Thermomix](#)

Tags: [einfach](#), [Kinder](#), [Mascarpone](#), [Sahne](#), [schnell](#), [Schokokuss](#), [Sommer](#), [Thermomix](#), [Vanille](#)

Auch wenn wir eigentlich so langsam mitten im Herbst stecken sollten, meldet sich der Sommer nochmal zurück. Also habe ich für uns spontan nochmal ein leckeres Eis gezaubert, ein Schokokuss-Stracciatella-Eis. Schon alleine der Name hört sich doch schon nach Kinderträumen an, nicht wahr...?



Aber das Schokokuss-Stracciatella-Eis schmeckt nicht nur Kindern, das kann ich euch versprechen! Cremig, sahnig und mit zarten Schokosplittern. Eine kleine Schlemmerei, die bei sommerlichen Temperaturen und viel Sonnenschein einfach super lecker schmeckt und als Abkühlung richtig gut tut. Dabei kann man dann wunderbar das Leben genießen und einfach mal die Seele baumeln lassen.

Schokoküsse faszinieren und begeistern doch jedes Kind oder kennt ihr da Ausnahmen? Warum nicht auch mal ein leckeres Eis damit zaubern? Mal etwas ganz anderes und damit kann es eigentlich auch nur lecker werden... Die übrigen Waffeln könnt ihr entweder vernaschen oder auch prima als Deko für das fertige Eis verwenden, sozusagen statt Eiswaffel. Sehr gut könnte ich mir auch noch Früchte im Eis vorstellen, zum Beispiel Himbeeren. So als fruchtig-säuerlichen Kontrast. Dazu könnt ihr dann zum Schluss die bereits gefrorenen Himbeeren einfach zusammen mit den Schokoküssen unter die fertige Eismasse heben.

Falls ihr die Tage auch noch nach einer anderen kleinen Abkühlung sucht, findet ihr hier noch mein [Schokoladeneis](#), [weißes Schoko-Kokos Eis mit Raffaello](#), [Erdbeer-Cheesecake Eis](#), ein [sahniges Eis a la McFlurry©](#) und ein super cremiges und [softes Vanilleeis ohne Ei](#). So, nun geht's aber endlich zum Rezept...



ZUTATEN für das Schokokuss-Stracciatella-Eis:

- 250 g Mascarpone
- 80 g Glucosesirup oder Heller Sirup ([z.B. von Grafschafter](#)) (notfalls geht auch Puderzucker)
- 400g Sahne
- 1 Tl Vanilleextrakt, gekauft oder [selbstgemacht](#)
- 300g Schokoküsse (1 Packung)
- optional: Schalenabrieb von 1/2 Zitrone

Schokokuss-Stracciatella-Eis zubereiten:

1. Die Mascarpone mit dem Sirup glattrühren, Sahne Vanilleextrakt und gegebenenfalls Zitronenschale hinzugeben und weiter rühren, bis sich alle Zutaten gut miteinander verbunden haben. Gegebenenfalls danach nochmal in den Kühlschrank geben.
2. Die Eismasse in einer [Eismaschine](#) oder der Eisschüssel von [Kitchenaid](#) oder [Kenwood](#) gefrieren lassen.
3. Derweil die Waffelböden der Schokoküsse entfernen und die Schokoküsse etwas zerdrücken. Gründlich unter die gefrorene Eismasse heben.
4. Am besten danach nochmal für etwa 30 Minuten ins Eisfach geben.

OHNE EISMASCHINE:

1. Die fertige Eismasse in eine Gefrierschrank geeignete (flache) Form geben (Alu-/ Auflaufform oder Eiswürfelform) und durchfrieren lassen (dauert ca. 5-8 Stunden). Die danach Form kurz unter lauwarmes Wasser halten, das Eis auslösen und mit einem Messer in eiswürfelgroße Stücke schneiden.
2. Diese (in zwei Portionen hintereinander) in einen leistungsstarken Mixer geben, darin zerkleinern und cremig rühren.
3. Die Waffelböden der Schokoküsse entfernen und die Schokoküsse etwas zerdrücken. Gründlich unter die cremig gerührte Eismasse heben.
4. Am besten danach nochmal für etwa 30 Minuten ins Eisfach stellen.

ZUBEREITUNG MIT DEM THERMOMIX®:

1. Mascarpone, Sirup, Sahne, Vanilleextrakt und gegebenenfalls Zitronenschale in den Mixtopf geben, für 1 Min/ Stufe 4 cremig rühren. Gegebenenfalls danach nochmal in den Kühlschrank geben.
2. Die Eismasse in einer [Eismaschine](#) oder der Eisschüssel von [Kitchenaid](#) oder [Kenwood](#) gefrieren lassen.
3. Derweil die Waffelböden der Schokoküsse entfernen und die Schokoküsse etwas zerdrücken. Gründlich unter die gefrorene Eismasse heben.
4. Am besten danach nochmal für etwa 30 Minuten ins Eisfach geben.

OHNE EISMASCHINE:

1. Die Eismasse in eine Gefrierschrank geeignete Form geben (flache Alu-/ Auflaufform oder Eiswürfelform) und durchfrieren lassen (dauert ca. 5-8 Stunden). Danach die Form kurz unter lauwarmes Wasser halten, das Eis auslösen und mit einem Messer in kleine Würfel schneiden.
2. Diese (in zwei Portionen hintereinander) in den Mixtopf geben und für je 15 Sek./ Stufe 10 zerkleinern.
3. Die Waffelböden der Schokoküsse entfernen und die Schokoküsse etwas zerdrücken. Gründlich unter die cremig gerührte Eismasse heben.
4. Gerne danach nochmal für etwa 30 Minuten ins Eisfach geben.

ZUBEREITUNG OHNE TECHNISCHE HILFSMITTEL:

1. Die Mascarpone mit dem Sirup verrühren, Sahne Vanilleextrakt und gegebenenfalls Zitronenschale hinzugeben und weiter rühren, bis sich alle Zutaten gut miteinander verbunden haben.
2. Die Waffelböden der Schokoküsse entfernen und die Schokoküsse etwas zerdrücken. Gründlich unter die Eismasse heben.
3. Die Eismasse in ein großes, flaches Gefäß geben, und ins Tiefkühlfach stellen.
4. Nach 30 Min. kräftig mit einem Schneebesen durchrühren. Wieder in das Eisfach geben und diesen Vorgang alle 30 Minuten wiederholen, bis die perfekte Konsistenz erreicht ist.

