

SCHOKOLADENEIS (OHNE EI)

Posted on 18. Mai 2017 by cookieundco



Categories: [Eis-Rezepte](#), [Eis/ Desserts/ Süßes](#), [glutenfreie Rezepte](#), [Kinder - Rezepte](#), [Sommer](#), [Thermomix](#)



Heute habe ich für euch ein Rezept für ein selbstgemachtes Schokoladeneis. Es kommt im Gegensatz zu industriell hergestelltem Eis ohne Emulgatoren und weitere Zusatzstoffe aus und kann ohne Ei zubereitet werden. Es schmeckt aber trotzdem sehr lecker und cremig. (Weitere leckere Eisrezepte ohne Zusatz von Ei findet ihr übrigens [hier](#).)

Ihr könnt dabei nach eurem Geschmack variieren, ob ihr das Schokoladeneis lieber mit Zartbitter- oder Vollmilkschokolade zubereiten wollt...Beide Varianten sind lecker.

Die Zutaten in diesem Rezept passen übrigens in die Eismaschine von Kitchen Aid ([klick*](#)) mit 1,9 l Volumen. Wer eine kleinere hat, sollte eher das halbe Rezept zubereiten. Aus diesem Grund habe ich mir auch die Eismaschine von Kitchen Aid zugelegt, weil sie ein größeres Volumen hat, als die üblichen Eismaschinen für den Hausgebrauch. Aufgrund von einer Milchzucker Unverträglichkeit in der Familie bereite ich unser Eis schon länger selber zu und brauche daher auch eine größere Eismaschine. Vorher hatte ich [diese \(klick*\)](#). Sie ist recht preiswert und ich war auch damit recht zufrieden. Beide Geräte haben Isolierschüssel, die zuvor in das Gefrierfach gegeben werden muss. Da ich die Eismasse sowieso vorher zubereiten und runter kühlen muss, kann ich dann in dieser Zeit auch

die Isolierschüssel einfrieren. Im Sommer habe ich sie immer im Gefrierfach. Geräte mit einem Generator sind mir ehrlich gesagt zu groß und zu teuer.

Wer dieses Rezept mit dem Thermomix zubereitet, braucht nicht zwingend eine Eismaschine. Natürlich habe ich euch auch eine Variante ohne Eismaschine und ohne Thermomix aufgeschrieben, aber wenn ihr vorhabt öfters Eis selber zuzubereiten, dann finde ich diese Variante ehrlich gesagt eher umständlich und aufwendig. ???? Wenn ich das Schokoladeneis fertig zubereitet habe, gebe ich es vor dem Verzehr noch mal in den Gefrierschrank. Probiert es unbedingt mal aus, es ist einfach herzustellen, schmeckt sehr gut und ihr wisst was drin steckt...





Zutaten:

- 200g Schokolade (Vollmilch oder Zartbitter oder halb-halb)
- 400g Vollmilch + 3-4 El
- 400g Sahne
- 75g Zucker
- 50g [Heller Sirup \(von Grafschafter\)*](#) oder [Glucose Sirup*](#) (ersatzweise heller Honig)
- 10g Vanillezucker
- 30g Kakaopulver (Backkakao)
- 2 El Speisestärke (z.B. Maisstärke)
- optional: 100g Chocolate Chunks oder Schokotropfen

Zubereitung:

- **200g Schokolade** in Stücke brechen und beiseite stellen.
- **2 El Speisestärke** mit **3-4 El Milch** anrühren und beiseite stellen.
400g Vollmilch, 400g Sahne, 75g Zucker, 50g Sirup, 10g Vanillezucker, 30g Kakaopulver einem Topf gut verrühren und kurz aufkochen lassen.
- Die angerührte Speisestärke hinzugeben und gut unterrühren, den Herd sofort ausschalten.
Die Schokolade dazugeben und so lange rühren, bis die Schokolade geschmolzen ist und sich

alle Zutaten gut miteinander verbunden haben.

- Die Schokolade dazugeben und so lange rühren, bis die Schokolade geschmolzen ist und sich alle Zutaten gut miteinander verbunden haben.
- Die fertige Eismasse in einen Messbecher o.ä. umfüllen und mit Frischhaltefolie gut abdecken. Die Frischhaltefolie dabei direkt auf die Eismasse legen, damit sich keine Haut bildet.
- Wenn die Eismasse etwas abgekühlt ist, in den Kühlschrank stellen und gut durchkühlen lassen (am besten über Nacht).
- Die abgekühlte Eismasse mit einer Eismaschine weiter verarbeiten und gegeben Falls die Chocolate Chunks kurz bevor das Eis fertig ist hinzufügen.

Wer keine Eismaschine hat...

- ...kann die Eismasse auch in eine Gefrierschrank geeignete (flache) Form geben (Alu-/Auflaufform oder Eiswürfelbox) und durchfrieren lassen. (dauert ca. 5-8 Stunden) Form kurz unter lauwarmes Wasser halten, Eis auslösen und mit einem Messer in eiswürfelgroße Stücke schneiden. Diese in einem leistungsstarken Mixer cremig rühren (am besten in zwei Portionen). Anschließend gegeben Falls die Chocolate Chunks unterheben. **ODER**
- (leider etwas aufwändiger) Die Masse in eine große Schüssel geben, gegeben Falls die Chocolate Chunks unterheben und ins Tiefkühlfach stellen. Nach 60-90 Min. kräftig mit einem Schneebesen durchrühren. Wieder in das Eisfach geben und diesen Vorgang noch etwa 3 mal alle 60 Minuten wiederholen.

Zubereitung im Thermomix:

- **3-4 Ei Milch** mit **2 Ei Speisestärke** anrühren und beiseite stellen.
- Die **Schokolade** in Stücke brechen, in den Mixtopf geben und für 5 Sek./ Stufe 8 zerkleinern. Anschließend mit dem Spatel nach unten schieben.
- **400g Vollmilch, 400g Sahne, 75g Zucker, 50g Sirup, 30g Kakaopulver und 10g**

Vanillezucker in den Mixtopf geben, Messbecher einsetzen und für 7-8 Minuten/ 100°C/ Stufe 2,5 aufkochen. (Je nach dem wie kalt die Milch und Sahne sind)

- Die angerührte Speisestärke hinzugeben und noch mal 30 Sek./ 100°C/ Stufe 3 unterrühren.
- Die fertige Eismasse in einen Messbecher o.ä. umfüllen und mit Frischhaltefolie gut abdecken. Die Frischhaltefolie dabei direkt auf die Eismasse legen, damit sich keine Haut bildet.
- Wenn die Eismasse etwas abgekühlt ist, in den Kühlschrank stellen und gut durchkühlen lassen (am besten über Nacht).
- Die abgekühlte Eismasse mit einer Eismaschine weiter verarbeiten und gegeben Falls die Chocolate Chunks kurz bevor das Eis fertig ist hinzufügen. **ODER**
- Die Eismasse in eine Gefrierschrank geeignete (flache) Form geben (Alu-/ Auflaufform oder Eiswürfelform) und durchfrieren lassen. (dauert ca. 5-8 Stunden) Form kurz unter lauwarmes Wasser halten, Eis auslösen und mit einem Messer in eiswürfelgroße Stücke schneiden.
- Diese (in zwei Portionen hintereinander) in den Mixtopf geben und für 15 Sek./ Stufe 10 zerkleinern.
- Anschließend das gesamte Schokoladeneis nochmal für 1Min. /St. 4 cremig rühren, danach gegeben Falls die Chocolate Chunks unterheben
- Am besten danach nochmal ins Eisfach geben.

Meine Eismaschinen:

[Kitchen Aid Speiseeismaschine \(1,9l\)*](#) (Lohnt sich auf jeden Fall, wenn ihr eine Kitchen Aid Küchenmaschine habt.)

[Eismaschine/Speiseeismaschine \(1,45 l\)*](#) (Diese preiswerte Maschine hat mir auch treue Dienste geleistet.????)



Viel Spaß beim nachmachen! ♥

*Affiliatelink für Amazon. Mit dem Klick und Kauf über diesen Link unterstützt ihr automatisch meinen Blog, auf dem ich euch kostenlos Rezepte zur Verfügung stelle. Euch entstehen keine Mehrkosten. Ich danke euch.