



Eis am Stiel mit kinder Riegel

Zubereitungszeit: 
ca. 15 Min.

Ruhezeit: 
ca. 30 Min.

Zutaten Für 8 Stück

1 Vanilleschote
200 ml Milch (1,5 % Fett)
50 g Zucker
4 Eigelb (Größe M)
200 g Sahne (30 % Fett)
6 kinder Riegel

Utensilien:

Messer, Brett, Schüsseln,
Herd, Topf, Kühlschrank,
Eisformen, Gefrierfach,
Eisportionierer

Nährwerte:

Portionen: 8
Pro Portion: 82 g
Pro Portion: 241 kcal

Zubereitung:

1. Schritt:

Vanilleschote der Länge nach halbieren und Mark herauskratzen. Milch, Zucker und Vanillemark mit der Vanilleschote in einen Topf geben und unter Rühren kurz aufkochen. Vanilleschote entfernen. Eigelb in eine Schüssel geben und anschließend die Vanillemilch langsam unter das Eigelb rühren. Die gesamte Vanille-Masse über einem Wasserbad erhitzen, bis das Eigelb bindet.

2. Schritt:

Vanille-Masse anschließend ca. 30 Minuten kalt stellen. In der Zwischenzeit Sahne steif schlagen und dann unter die erkaltete Vanille-Eigelb-Masse heben.

3. Schritt

Eismasse gleichmäßig in Eisformen füllen und ca. 2 Stunden ins Gefrierfach stellen. kinder Riegel hacken und in einer Schüssel über einem Wasserbad schmelzen. Geschmolzene kinder Riegel über das Eis geben und servieren.

Tipp: Wer es ein wenig fruchtiger mag, kann in die Eisformen ein paar gefrorene Früchte geben.