EIS EINFACH SELBER MACHEN / OHNE EISMASCHINE / SUPER CREMIG

Es ist Sommer, da darf ein Eis nicht fehlen. Mein Eis mit Marzipan ist schnell und einfach zubereitet und muss nur wenige Stunden ins Gefrierfach bevor ihr es genießen könnt. Durch die verschiedenen Marzipansorten könnt ihr den Geschmack anpassen und verändern oder gleich mehrere Sorten herstellen. Auch bei der Kuvertüre und den Crispearls könnt ihr nach Belieben kombinieren. In diesem Rezept habe ich mich für die Salted Caramel Variante entschieden, sehr lecker ist aber zum Beispiel auch die Kombination mit Amaretto Marzipan und Zartbitterkuvertüre.

Zubereitungszeit
15 Minuten

PORTIONSRECHNER:
Portionen: 6

EISMASSE

Schlag die Sahne steif und rühre dann den Sahnejoghurt und die Kondensmilch ein. Reibe das Marzipan fein und rühre es in die Masse ein. Temperiere die Kuvertüre. Schmilz dazu zwei Drittel der Kuvertüre über einem warmen, nicht kochenden Wasserbad, nimm sie herunter und rühre das letzte Drittel ein. Fülle die Hälfte der Eismasse in eine flache, gefriergeeignete Form, sprenkle die Hälfte der Kuvertüre darüber und bedecke diese mit der zweiten Hälfte der Eismasse. Dekoriere das Eis mit der restlichen Kuvertüre und den Crispearls. Friere das Eis für 2-4 Stunden ein, so wird es schön cremig. Serviere das Eis als Kugeln in Eiswaffeln.
Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

Friere das Marzipan vorher ein, so lässt es sich leichter reiben.

Falls du zwei Eissorten zubereiten möchtest, halbiere die Masse vor dem Zugeben von Marzipan.

Du kannst noch 1 TL Kokosöl zur Kuvertüre geben, so wird sie geschmeidiger.

EISMASSE:

- [ ] **200 g** Sahne
- [ ] **300 g** Sahnejoghurt (10%)
- [ ] **200 g** gezuckerte Kondensmilch
- [ ] **400 g** Marzipanrohmasse (Salted Caramel)

DEKORATION:

- [ ] **100 g** Karamellkuvertüre
- [ ] **50 g** Crispearls (Karamell)