



BROWNIES SCHOKOLADEN-EIS / HALF-BAKED BROWNIES ICE CREAM



Schokoladeneis liebt jeder! In diesem Video zeige ich euch ein Rezept mit dem Eisbereiter, der Eismaschine, so dass das Schokoeis richtig cremig wird. Zuerst wird ein half-baked Brownie gebacken, dieser wird in kleine Schokowürfel geschnitten und auch in die Eiscreme gerührt. Das Eis schmeckt wie das Ben & Jerries Half Baked Brownie Schokoladen Eis.



Zubereitungszeit
60 Minuten



Back-/Kochzeit
17 Minuten



Temperatur + Heizart
180 °C O/U

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 6

BROWNIES

Heize den Ofen auf 180°C O/U vor und lege einen eckigen Backrahmen auf ein mit Backfolie belegtes Lochblech. Stelle ihn auf 32x37 cm Größe (Blechgröße) ein. Schmelz die Butter mit dem Zucker bei mittelhoher Hitze in einem Topf. Nimm sie dann vom Herd herunter, rühre die Schokolade und den Kaffee ein. Lasse die Mischung lauwarm abkühlen. Rühre die Eier mit dem Salz und Vanilleextrakt hinzu, füge die das Mehl, den Kakao, die Haselnüsse und die Schokoladendrops kurz ein. Fülle den Teig in den Backrahmen ein, verstreiche ihn glatt und backe die Brownies für etwa 15-20 Minuten, bis sie fertig sind. Innen dürfen sie noch matschig und halbgar sein. Lasse sie abkühlen und stelle in der Zwischenzeit die Eismasse her.

SCHOKOLADENEIS

Verrühre die Eigelbe mit dem Zucker weißcremig. Erwärme in der Zwischenzeit die Milch mit dem Kakao auf etwa 60°C. Rühre die Herrenschokolade ein, bis sie geschmolzen ist. Füge das Vanilleextrakt und Salz zur Eiermasse und gieße nun die warme Schokoladenmilch langsam dazu. Fülle die Masse in den Topf zurück und erwärme sie auf etwa 80°C. Verwende hierfür entweder ein Thermometer oder erwärme die Masse bei mittlerer Hitze etwa 3-4 Minuten. Dadurch sterben eventuelle Keime ab und das Eis wird durch die Bindung auch schön cremig. Die Masse darf dabei nur nicht kochen, da sonst das Eigelb gerinnt und die cremige Eigenschaft verliert. Füge nun die Sahne hinzu und lasse die Masse auf Raumtemperatur abkühlen und kühle sie anschließend im Kühlschrank, bis sie ganz kalt ist.

BROWNIES SCHNEIDEN

Schneide etwa ein Drittel des Brownies in kleine, 1 cm große Würfel. Behalte den restlichen Brownie zum Servieren.

EIS ZUBEREITEN

Gieße die Eismasse in einen Eisbereiter und lasse sie in 20-30 Minuten frieren. Alternativ kannst du die Eismasse in eine flache Schale gießen, einfrieren und ab und zu umrühren. Hier dauert das Einfrieren etwa 4-5 Stunden. Fülle das Eis nun in eine flache Schale oder einen Teller um. Streue die Browniewürfel und die Kakaonibs darüber und friere das Eis etwa 1 Stunde ein. Serviere das Eis am besten auf einem Brownie. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

BROWNIES:

- 230 g** Butter
- 300 g** Zucker
- 300 g** Herrenschokolade
- 50 g** Kaffee
- 4** Eier
- 1 Pr.** Salz
- 1 TL** Tonka Wonka
- 200 g** Mehl
- 60 g** Kakao
- 200 g** Haselnüsse (gehackt)
- 100 g** Schokoladendrops (backfest)

SCHOKOLADENEIS:

- 3** Eigelbe
- 150 g** Zucker
- 400 g** Milch
- 30 g** Kakao
- 100 g** Herrenschokolade
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 1 Pr.** Salz
- 200 g** Sahne
- 50 g** Kakaonibs

BROWNIES SCHOKOLADEN-EIS / HALF-BAKED BROWNIES ICE CREAM

