


... > Backen & Süßspeisen > Eis

Schwarzes Schokoladeneis






 **Druck**  **Teilen**  **Speichern**

mit schwarzer Schokolade, das beste, das es für Schokofans gibt

 **4.51** (110 Bewertungen)

 **128** Kommentare

 25 Min.  simpel  10.09.2010

Weitere Rezepte - genauso gut!

Zutaten

3



Portionen

1 Tafel Schokolade (mind. 70% Kakaogehalt)

100 ml Milch, (Vollmilch)

4 EL Kakaopulver, (Backkakao)

5 EL Puderzucker oder mehr

2 Tropfen Rumaroma, wahlweise 1 EL brauner Jamaika Rum

1 Pck. Vanillezucker, (Bourbonvanille)

1 Becher Sahne

Zubereitungstipps

Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 25 Minuten

🕒 Gesamtzeit ca. 25 Minuten

Die Milch erwärmen und die Bitterschokolade darin schmelzen. Die Milch muss nicht kochen, da das Rezept ohne Eigelb ist. Das Kakaopulver und den Puderzucker dazugeben. Mit einem Schneebesen glatt rühren und anschließend auf Eiswasser kalt rühren. Wenn die Schokomasse abgekühlt ist, die Sahne steif schlagen und unterheben.

Die Creme für ca. 25 Minuten in die Eismaschine geben.

Rezept von



moneypenney

Weitere Rezepte von moneypenney

[Mehr >](#)

Tipps & Trends

Video Empfehlungen

Markenrezepte bei Chefkoch

Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

15.06.2020 08:33

woluta

Das Eis ist sehr lecker. Auch bei mir war es erst sehr fest. Ich habe dann etwas mehr Milch dazugegeben. So war die Konsistenz genau richtig.

[Antworten](#)

09.06.2020 18:59

omaskröte

Hallo, sehr lecker das Eis ohne Rum.
Wir haben eine Eismaschine.
Danke für das tolle Rezept.

LG Omaskröte

[Antworten](#)

17.05.2020 18:50

clarii_ho

Hat leider überhaupt nicht funktioniert, wie bei @schatzistrudel. Nach 5 Minuten war die Masse so fest, dass die Eismaschine nicht mehr rühren konnte. War dann eine flüssige Masse mit festen stücken. Und das obwohl wir uns exakt an die Angaben aus dem Rezept gehalten haben.

Antworten

27.04.2020 13:06

schatzistrudel

Habe es gerade ausprobiert. Also der Geschmack super aber meins war total fest, so dass die Eismaschine nach 5 min. nicht mehr rühren konnte. Lag das daran, dass ich 100 gr 85% Bitterschokolade genommen habe und etwas mehr Sahne als Milch???

Antworten

24.04.2020 22:46

werder2016

richtig richtig gut! Die Portion war für mich genau passend!

Antworten

16.04.2011 18:51

Lisa-Simpson

DER ABSOLUTE HAMMER!!!! Warum kann man nicht 10 Sterne vergeben?!?! Wow, das ist mit Abstand das beste (!) Schokoladeneis, das ich jemals gegessen habe. Und dann auch noch selbstgemacht, ohne Eismaschine. Perfekt!!! Hab die Schokolade in Sahne aufgelöst (keine Milch da). So ist es sogar Trennkostgeeignet - Kohlehydrate.

Fotos??!? Fehlanzeige....so schnell konnte man nicht gucken, da war die Schüssel leer. Meine Bande ist restlos begeistert.

Danke für das tolle Rezept, das MUSS ich jetzt ganz oft machen.

Liebe Grüße

Lisa-Simpson

Antworten

21.04.2011 13:38

moneypenney

Hallo Lisa-Simpson

Vielen Dank für die liebe Bewertung, freut mich, dass es auf Anhieb funktioniert hat!

Das mit dem Cognac ist eine super Idee, werde ich direkt morgen auch mal ausprobieren!

Liebe Grüße zurück, :-)

moneypenney

Antworten

13.03.2011 20:08

Lisa-Simpson

Oooohhh.....klingt ja himmlisch!! Geht das nur mit der Eismaschine?? Hab nämlich keine und würd sooo gern das Eis ausprobieren...(hab noch nie Eis selbstgemacht....)

Liebe Grüße

Lisa-Simpson

Antworten

14.03.2011 15:54

moneypenney

Hallo Lisa-Simpson

Ja, also ich habe es bisher nur mit einer normalen Eismaschine gemacht, aber wenn du die Masse in deine Form füllst und regelmäßig umrührst, so dass keine Eiskristalle entstehen, denke ich mal dürfte das kein Problem sein.

Du kannst ja mal berichten!!

Liebe Grüße,

moneypenney

Antworten

Lisa-Simpson

Habs gerade in die Tiefkühltruhe gestellt....mannomann...das schmeckt ja schon SO lecker.... bin mal gespannt, wie es erst eingefroren mundet. Ich hab statt Rum (iihh...) Cognac genommen....(hmmm..)

Antworten**Folge uns****Unternehmen**[Presse](#)[Jobs](#)[Impressum](#)[AGB](#)[Datenschutz](#)[Datenschutz-Einstellungen](#)[Werben Sie bei uns](#)[Nutzungsbasierte Online Werbung](#)**Quicklinks**[Rezepte finden](#)[Was koche ich heute?](#)[Was koche ich heute?](#)

was packe ich heute?

Magazin Übersicht

Print-Magazin im Abo

Foren

Chefkoch Events

Videos Übersicht

Newsletter

Zum Newsletter anmelden

Wir sind für Dich da

FAQ

Live Rezeptsuchen

bohngulasch rezepte, fischrisotto rezepte, kidneybohnenalat rezepte,
kohlenhydratarm rezepte, mohnschnecken rezepte, möhrenkuhen rezepte, paella
rezepte, raclette rezepte, soja-cuisine rezepte, toastbrot rezepte