



Knackige Eis-Glasur / Eis Wunder Rezept

Wer mag es nicht - schöne knackige Schokolade im Eis! Ganz genau, jeder. Darum habe ich hier ein tolles Eis-Glasur Rezept für dich. Diese Eis-Glasur kannst du über dein Eis geben und sie erstarrt binnen Sekunden in eine leckere und knackige Eis-Glasur.

Sie lässt sich sehr gut vorbereiten. So das du immer eine lecker Glasur da hast. Dass sie nach einigen Stunden etwas fester wird, musst du die Eis-Glasur lediglich kurz in heißes Wasser stellen. Nach 2-3 Minuten ist sie wieder flüssig genug um dein Eis damit zu perfektionieren.

Hier findest du eine alternative [Bunte Eis-Glasur](#).

Tipp: Ich empfehle dir Eis-Glasur in einer Glasflasche oder einem Shaker aufzubewahren. So lässt sich die Eis-Glasur schnell in Heisswasser verflüssigen wenn sie etwas fester geworden ist.

Tipp2:

Hinweis: Die Eis-Glasur bitte nicht im Kühlschrank auf bewahren. Da wird sie nur sehr hart und das ist auch für die Haltbarkeit nicht nötig.

[Die Perfecto-Zutaten findest du hier »](#)

Zutaten für X:

100 g Kuvertüre (egal welche) 100 g Kokosöl Geschmacksneutral (desodoriert) & ungehärtet

Zubereitung:

#Zubereitung Thermo-Küchenmaschine# Die Kuvertüre auf Stufe 6-7 10 Sek. zerkleinern.-- Kokosöl dazugeben und 5-10 min bei 37°C und Stufe 1-2 schmelzen.

#Zubereitung ohne Thermo-Küchenmaschine# Die Kuvertüre grob hacken.-- Kokosöl dazugeben und über dem Wasserbad vorsichtig schmelzen und immer gut rühren.