



## Schnelles Stracciatella Eis

Das hier ist ein schnelle Stracciatella Eis Rezept. Stracciatella Eis gehört zu den Klassikern in der Eisdiele. Dieses Stracciatella Eis Rezept ist einfach und schnell gemacht. Aber es schmeckt dennoch sehr lecker und cremig. Aber davon solltest du dich am besten selbst überzeugen. Hier zählt, Eis selber machen ist einfach am besten.

Für das Stracciatella Eis benötigst du Schoko-Chips oder gehackte Schokolade.

Das Rezept findest du hier:

[☑☑ Schoko-Chips](#)

Hier eine weitere sehr leckere Stracciatella Eis Variante:

[☑☑ Stracciatella Eis besonders lecker](#)

### Zutaten für 1000 g:

585 g Vollmilch 3,5% 170 g Sahne 30% 140 g Eis-Perfecto 15 g Bindemittel-Perfecto 85 g Zucker Prise Salz #Zutaten die später ins Eis kommen# 100 g [Schoko-Chips](#) oder 100 g gehackte Zartbitter-Schokolade

### Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten mischen.-- Die Milch und die trockenen Zutaten zusammen bei höchster Stufe 2 min. mixen.-- Nun die Sahne dazugeben und nochmals kurz mixen.-- Den Mix mindestens 30 min. im Kühlschrank reifen lassen.-- Das Eis nun mit einer Eismaschine oder der Handmethode einfrieren und kurz bevor das Eis fertig ist, die Schoko-Chips oder gehackte Schokolade dazugeben und mit untermischen.