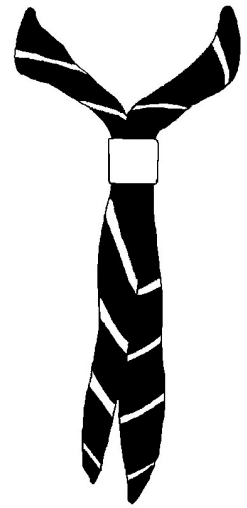


# **Paco´s Genusskiste**

## **Eis**

Eis Schokoküsse  
Schokoladen-Chilli-Eis



**Rezept gefunden bei [resoe.de](http://resoe.de)**

# Paco´s Genusskiste

## Eis Schokoküsse

### Zutaten:

6 Schokoküsse  
2 EL Puderzucker  
100 g Zartbitterkuvertüre  
¼ Liter Milch

### Zubereitung:

Die Schokoküsse vorsichtig zerlegen: Dazu die Waffel und den Schokoladenguss ablösen und beiseite stellen. Den Zuckerschaum in eine Schüssel geben.

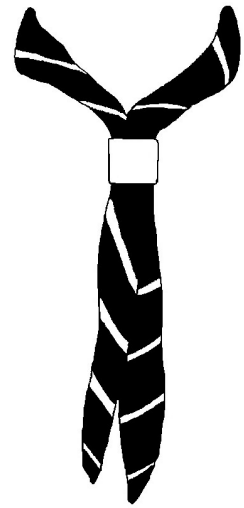
Die Milch und den Puderzucker zum Zuckerschaum geben und alles zu einer homogenen Creme verrühren. Diese in die Eismaschine geben und etwa 10 Minuten gefrieren. Den abgelösten Schokoladenguss zur Eismasse geben und alles weitere 15 Minuten gefrieren lassen.

Inzwischen die Waffeln auf einer Platte auslegen. Nach Ablauf der Gefrierzeit mit einem Eiskugelportionierer auf jede Waffel eine Kugel aus der Eismasse setzen.

Die Eis-Schokoküsse dann für ca. 2 Stunden im Gefrierfach nachgefrieren lassen.

Vor dem Servieren die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und die gefrorenen Eis-Schokoküsse mit der Schokolade überziehen.

Tipp: Schmeckt auch lecker mit Vollmilch- oder weißer Schokolade.



**Rezept gefunden bei [resoe.de](http://resoe.de)**

# Paco´s Genussskiste

## Schokoladen Chilli Eis

### Zutaten:

6 EL Kakaopulver  
100 ml Milch  
250 ml Sahne  
5 ml Honig  
½ TL Chilipulver

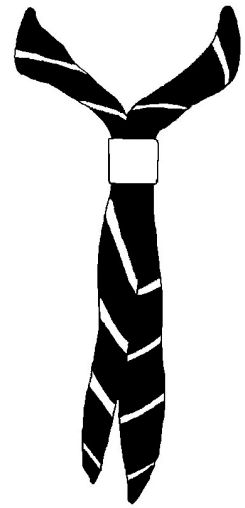
### Zubereitung:

Zuerst das Kakaopulver in die Milch rühren und dann unter Rühren erhitzen (nicht kochen). Abkühlen lassen.

Nun die Sahne steif schlagen. Anschließend die steife Sahne und den Honig unter die Milch-Kakaopulvermischung rühren.

Zum Schluss wird das Chilipulver hinzu gegeben und verrührt.

Jetzt die Masse in Behältnisse geben und im Gefrierschrank mehrere Stunden lang gefrieren lassen, bis sie fest und zu Eis geworden ist.



**Rezept gefunden bei [resoe.de](http://resoe.de)**