# Stracciatella Eiscreme ketogen

*Rezept von Bumblebee im Ketoland*

Gang: **Eiscreme, Dessert**Schwierigkeit: **einfach, gelingsicher**

| Portionen | Zubereitungszeit (ohne Abkühlzeit) | plus Gefrierzeit (Eismaschine)* |
|---|---|---|
| ca. 19 Kugeln | 10 Minuten | 50 Minuten |

In wenigen Handgriffen gerührt, gelingsicher und kinderleicht – und soooooo was von lecker! Mit diesem Stracciatella-Eis besteigst du den Olymp des Eiscreme-Genusses.
**Pro Kugel à ca. 50g Eiscreme nur 2,2g KH (138kcal)**.

## Zutaten

**Für die Stracciatella-Eiscreme:**

- 120g **Stevia-Erythrit** (Süßkraft 1:1 wie Zucker)
- 9 Stück Süßstofftabletten (Süßkraft je Tab wie 6g Zucker); *[alternativ 50g mehr Stevia-Erythrit verwenden]*
- 200ml Schlagsahne

- 300ml Vollmilch
- 300g Mascarpone
- etwas **gemahlene Vanille**
- 6 Tropfen **Vanillearoma ungesüßt** (optional)
- 80g Schokolade 85% (ich verwende choceur von Hofer/aldi)

**Außerdem:**

- **Kompressor-Eismaschine** (empfehlenswert) – es klappt aber auch ohne Eismaschine (siehe Tipp)

## Zubereitung

Zuerst Stevia-Erythrit und Süßstoff (alternativ mehr Stevia-Erythrit verwenden) mit der gemahlenen Vanille zu feinem Pulver mahlen.

Den Süßmix mit der Milch und dem Vanillearoma (optional) in einen Topf geben, einmal aufkochen, beiseite stellen und abkühlen lassen.

Den Mascarpone in zwei Etappen mit dem Schneebesen mit der Milch verrühren. Schlagsahne cremig (nicht steif!) schlagen und ebenfalls unter die Masse rühren.

Die Eismasse nun in den Eisbehälter der Eismaschine geben und den Gefriervorgang starten.

Die Schokolade mit einem Messer in feine Stückchen hacken und die Schokoladestückchen circa 15 Minuten vor Ende des Gefrierprogramms in den Gefrierbehälter zur Eiscreme geben geben. Fertig!

## Anmerkungen

Dieses Eis ist supersimpel und kommt ohne aufwändige Zutaten aus – im Idealfall jedoch bist du im Besitz einer Eismaschine, dann kannst du dich nach dem Zusammenrühren der Zutaten bequem zurücklehnen und das Gerät die Rührarbeit erledigen lassen. Belohnt wirst du mit dem cremig-leckersten Eisgenuss, den du dir vorstellen kannst! 😋😋😋

Schwupps – aus 1 Rezept mach 2: Wenn du die Vanille und Schokoladestückchen weglässt, zauberst du mit diesem Rezept ein absolut anbetungswürdiges **Fior-di-Latte-Eis**, um das dich sogar Italiener beneiden werden… 😍

Für die Zubereitung ohne Eismaschine siehe Tipp.