



HEAVY SCHOKO-EIS MIT KARAMELL-BREZL

Zutaten:

Für das Schoko-Eis:

500 g	Sojasahne mit mind. 17% Fett (von Provamel!)
100 g	Zartbitterschokolade 70%, feingehackt
80 g	vegane Butter (z.B. Naturli)
200 ml	Sojamilch oder Oatly Barista
100 g	Puderzucker
50 g	Kakaopulver
1 TL	Shiro Miso
1 Prise	Guarkernmehl (optional)
80 g	iChoc White Nougat Crisp Schokolade

Für die Karamell-Brezl:

100 g	Salzbrezeln
40 g	Ahornsirup

Zubereitung:

Für das Eis die Sojasahne in einem Topf sanft erhitzen. Die Schokolade, sowie die Butter hineingeben und darin schmelzen lassen. Zuerst die Milch, dann den Puderzucker, Kakao, Shiro Miso und das Guarkernmehl in einen Mixer geben. Dann die Sahne-Mischung hinzufügen und alles für 40 Sekunden glattmixen. Wer eine Eismaschine besitzt, das Eis darin nach den jeweiligen Angaben zubereiten. Bei unserer Eismaschine mit Kompressor, sowie einer noch lauwarmen Eismasse, dauerte es 1 Stunde. Wer keine Eismaschine hat, einfach 40% der Eismasse im Kühlschrank kaltstellen und die anderen 60% in Eiswürfelförmchen einfrieren. Am nächsten Tag alles in einen Hochleistungsmixer geben und mit einem Stößel zügig glattpürieren. Das Eis dann sofort servieren!



Für die Karamell-Brezl, eine beschichtete Pfanne erhitzen. Die Brezeln hineingeben und danach den Ahornsirup. So lange auf mittlerer Hitze lassen, bis der gesamte Sirup verdampft ist. Das geht relativ schnell und man sollte dabei aufpassen, dass nichts anbrennt. Man bemerkt das die Brezeln fertig karamellisiert sind, wenn sie anfangen zusammenzukleben. Sofort aus der Pfanne nehmen, auf einem Backpapier verteilen und abkühlen lassen. Jetzt die White Nougat Crisp Schokolade feinwürfeln und zügig unter das fertige Eis mischen. Ein paar Würfelchen zum Dekorieren aufheben. Das Eis auf einem Teller anrichten, die restlichen Nougat-Würfel darüberstreuen und alles mit den Karamell-Brezeln dekorieren. Ganz viel Freude beim Eis schlemmen!

Tipps:

- Wenn man möchte, dass man an ein „Original-Schokoeis“ herankommt, muss man auch wie im Original fettthaltige Produkte verwenden, vergleichbar der Sahne. Das Fett sorgt nun mal für die Cremigkeit des Eises und ist Geschmacksträger. Daher ist es wichtig, wirklich die Sojasahne von Provamel zu verwenden, da diese genügend Fett besitzt. Außerdem benötigst du eine fettreiche Pflanzenmilch. Also keine Reismilch oder einfache Hafermilch verwenden, da diese nur sehr wenig Fett enthalten. Außer die Oatly Barista, diese besitzt genügend Fett.
- Die vorbereitete Eismasse sollte immer fast schon viel zu süß sein, denn Kälte nimmt die Süße weg. Bei der fertigen Eiscreme wird dann der Süßegrad wieder passen!
- Shiro Miso ist das hellste Miso und hat einen angenehmen süß-salzigen Geschmack. Auf keinen Fall, ein dunkles, kräftiges Miso wie das Hatcho Miso verwenden!
- Kaltgestellt funktioniert die übriggebliebene Eismasse auch sehr gut als Pudding!

Abwandlungen:

- Die Karamell-Brezeln sind eine wunderbare Dekoration und leckere Komponente für viele Desserts. Auf einem Schokomousse sind sie ebenfalls perfekt oder auch bei anderen Eiscremesorten. Als Dekoration für Torten, Kuchen oder Cupcakes passen sie auch super.
- Ein Rezept für ein selbstgemachtes Vanilleeis mit Umami-Kick, gibt es ebenfalls [hier](#)!
- Ganz nach dem Motto „American-Style Ice Cream“ kannst du das Eis mit allerhand Dingen verfeinern: z.B. Cookie-Dough, Keksstückchen, tiefgefrorene kleine Browniestückchen, Zartbitterschokolade, geröstete Mandeln, Erdnussbutter, Kaffee, veganen Baileys etc.
- Du kannst mit dem Eis auch ein Schoko-Milchshake machen! Serviert mit veganer Sahne, Schoko- oder Karamellsauce und z. B. mit Kirschen getoppt.

