



# Schokoladen-Passions-Frucht-Eis am Stiel

8 Portionen

## Zutaten

### Eismasse

160 ml Passionsfruchtpüree  
175 ml Milch  
175 ml Schlagsahne  
150 g Zucker  
3 Eigelb  
Salz  
 $\frac{3}{4}$  TL Vanilleextrakt

### Schokoladendekoration

200 g dunkle Schokolade  
2 TL Kokosöl  
 $\frac{1}{4}$  TL Vanilleextrakt

## Zubereitung

Zunächst in einer großen Schüssel ein Eisbad vorbereiten.

Die Milch mit der Schlagsahne verrühren und  $\frac{1}{3}$  der Mischung mit dem Passionsfruchtpüree in einer Schüssel verquirlen.

Das restliche Milch-Sahne-Gemisch zusammen mit dem Zucker bei mittlerer Hitze unter Rühren erhitzen. Sobald die Mischung dampft, den Topf vom Herd nehmen. Anschließend das Eigelb verquirlen und vorsichtig in die warme Mischung einrühren.

Die entstandene Masse bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren etwa fünf Minuten köcheln lassen. Das Vanilleextrakt hinzugeben und alles unter die Fruchtpüree-Mischung rühren.

Die Mischung zum Abkühlen in das vorbereitete Eisbad stellen und anschließend in Eisförmchen füllen. Die Stiele nicht vergessen! Nun kann sie im Eisfach gefroren werden.

In der Zwischenzeit die Schokolade im Wasserbad schmelzen, das Kokosöl und Vanilleextrakt unterrühren und bei Raumtemperatur abkühlen lassen.

Das gefrorene Eis vorsichtig aus der Form lösen und in die Schokolade tauchen.  
Am besten direkt genießen!