**Stracciatella-Eis (Witzigmann)**

125 ml Milch

375 ml Sahne

2 Stk. Vanilleschote

100 g Zucker

100 g Eier

80 g Eigelb

 Salz

 Glukose

 Schokolade

* Milch, Sahne und Vanille aufkochen.
* Zucker, Eier, Eigelb, Salz und Glukose in Rührschüssel geben.

Milch-Sahne-Mischung daraufgießen und zur Rose abziehen

* In Eismaschine frieren lassen und flüssige Schokolade langsam einlaufen lassen