



# HOW TO Veganes Aquafaba Schoko Eis selber machen (ohne Eismaschine)

Einfacher Step-by-Step Guide zur Herstellung von Aquafaba Schokoladen Eis auf Basis von Kichererbsenwasser. Cremig, schokoladig und herrlich fluffig mit nur 4 Zutaten. Ergibt 2 Tassen steife Aquafaba

**Vorbereitungszeit** 15 Minuten

**Zubereitungszeit** 8 Stunden

**Gesamtzeit** 8 Stunden 15 Minuten

**Servings** 10 Kugeln

**Calories** 85kcal

## Ingredients

- 425 g [Kichererbsen](#) abgeseiht und das Wasser aufgefangen (das ist das Aquafaba!) (1 Dose oder Glas) ergibt circa 120ml Flüssigkeit
- 20 g [Puderzucker](#)
- 1 EL [Kakaopulver](#)
- 80 g [vegane dunkle Schokolade](#) oder Kuvertüre

## Instructions

1. Schokolade vorsichtig und bei mittlerer Hitze schmelzen.  
80 g vegane dunkle Schokolade
2. Kichererbsen abseihen und das Kichererbsenwasser aufheben – das ist das Kicherwasser, das für [Aquafaba](#) benötigt wird.  
425 g Kichererbsen
3. Kicherwasser in eine saubere und absolut fettfreie Rührschüssel (der Küchenmaschine) geben und mit dem Mixer (Handmixer oder Küchenmaschine) auf höchster Stufe 3-6 Minuten aufschlagen, bis das Kicherwasser an Volumen zugenommen hat und aussieht wie geschlagenes Eiweiß.  
*Im Zweifel lieber länger und auf höchster Stufe weiter schlagen, als zu früh aufzuhören.*
4. Geschmolzene Schokolade vom Herd nehmen und abkühlen lassen. HINWEIS: Die Schokolade darf auf keinen Fall zu heiß sein, ansonsten fällt der falsche Eischnee zusammen.
5. Puderzucker dazugeben und noch einmal aufschlagen, bis sich alles gut verbunden hat.  
20 g Puderzucker
6. Sieb über der Schüssel platzieren und Kakaopulver einsieben.  
1 EL Kakaopulver
7. Schokolade vollständig eingießen und mit einem Silikonspatel Kakaopulver und Schokolade vorsichtig unterheben. **Immer von unten nach oben arbeiten**, weil die Schokolade schwerer ist und sich unten am Schüsselboden absetzt.
8. Sobald sich alles gleichmäßig verbunden hat, sollte die Masse sich bezogen auf das Volumen um circa die Hälfte reduziert haben.

9. In eine gefrierfeste Kastenform gießen (Ich nehme hier einfach eine Backform) und mindestens 8 Stunden im Gefrierfach fest werden lassen. **ALTERNATIV:** In eine Eismaschine füllen und nach Herstelleranleitung zubereiten.
10. Zum **Servieren** herausnehmen, 5 Minuten antauen lassen, mit einem Eisportionierer portionieren und in Dessertschalen oder einer Eistüte anrichten. Mit den gewünschten Toppings garnieren und genießen!

Wir würden uns über ein Kommentar und eine Bewertung freuen: <https://www.veganevibes.de/veganes-aquafaba-schoko-eis-selber-machen-ohne-eismaschine/>

