Rezept

Pistazieneis

Ein Rezept von Pistazieneis, am 03.05.2024

Zutaten

70 g	geschälte Pistazien (am besten aus Sizilien)
125 g	Sahne
80 g	Zucker
	Eismaschine
400 ml	Vollmilch
4	Eigelb (Größe M)
1 EL	Zitronensaft

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Portionen (ca. 650 g) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 275 kcal

Zubereitung

1. 50 g Pistazien im Mixer fein mahlen. Die Milch dazugeben und alles fein pürieren. Die Pistazienmilch mit der Sahne in einen Topf geben. Alles unter Rühren aufkochen und bei schwacher Hitze ca. 5 Min. köcheln lassen.

2. Die Eigelbe mit dem Zucker in einer hitzebeständigen Rührschüssel mit einem Schneebesen gut verrühren. Die heiße Pistazienmilch unter ständigem Rühren in die Eigelbmischung gießen. Über dem heißen Wasserbad mit dem Schneebesen in ca. 10 Min. cremig aufschlagen. Die Masse in eine kalte Schüssel gießen. Auf ein kaltes Wasserbad (siehe) setzen und ca. 10 Min. weiterrühren. Anschließend ca. 1 Std. kalt stellen.

3. Den Zitronensaft unter die Eismasse rühren, das Ganze in die Eismaschine füllen und in ca. 40 Min. cremig fest gefrieren lassen. Die restlichen Pistazien mit einem Messer grob hacken. In den letzten 5 Min. Gefrierzeit zu dem Eis in die laufende Maschine geben. Das Pistazieneis portionieren und servieren.