Rezept

# Walnusseis

Ein Rezept von Walnusseis, am 30.04.2024

## Zutaten

| | |
|---|---|
| **50 g** | Walnusskerne |
| **400 g** | Sahne |
| **60 g** | Puderzucker |
| | Backpapier |
| **2 EL** | Rohrzucker |
| **4** | Eigelbe (Größe M) |
| **2 EL** | Ahornsirup |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 6 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 375 kcal

## Zubereitung

1. Die Walnusskerne grob hacken. Den Rohrzucker in einer Pfanne schmelzen lassen. Gehackte Walnusskerne dazugeben und unter Rühren goldbraun karamellisieren. Karamellnüsse zum Abkühlen auf Backpapier ausbreiten.

2. Die Sahne einmal aufkochen lassen und beiseitestellen. Eigelbe mit Puderzucker und Ahornsirup glatt verrühren, Sahne unterrühren und über dem heißen Wasserbad mit einem Schneebesen in etwa 10 Min. cremig aufschlagen. Eismasse im eiskalten Wasserbad kalt rühren und im Kühlschrank 30 Min. durchkühlen lassen.

3. Die gut gekühlte Eismasse in die Eismaschine füllen und in 45-60 Min. cremig fest frieren lassen. Karamellnüsse noch etwas feiner hacken, bei laufendem Motor in die Eismaschine geben und kurz mitrühren. Walnusseis sofort servieren oder in eine Gefrierbox mit Deckel füllen und tiefkühlen.