

Rezept

# Einfaches Pistazieneis

Ein Rezept von Einfaches Pistazieneis, am 19.04.2024

## Zutaten

<b>200 g</b> ungesalzene Pistazien	3/4 l Milch
1/2 Bio-Zitrone	<b>5</b> Eigelb
<b>125 g</b> Zucker	<b>1 Päckchen</b> Vanillezucker

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 490 kcal

## Zubereitung

1. Die Hälfte der Pistazien fein mahlen und mit der Milch zum Kochen bringen. Etwa 30 Min. ziehen lassen.

---

2. Inzwischen die übrigen Pistazien sehr fein hacken. Die Zitronenhälfte heiß waschen und abtrocknen, die Schale ganz fein abreiben. Die Eigelbe mit dem Zucker und dem Vanillezucker gut schaumig rühren.

---

3. Die Milch durch ein mit einem Tuch ausgelegtes Sieb schütten. Das Tuch zusammendrehen und alle Flüssigkeit auspressen. Gesiebte Milch erneut erwärmen.

---

4. Die warme Milch unter ständigem Schlagen zur Eigelbcreme rühren. Alles noch einmal auf den Herd stellen und bis kurz vor den Siedepunkt erwärmen. Die Zitronenschale und die gehackten Pistazien unterrühren und die Masse unter gelegentlichem Rühren erkalten lassen. Ins Gefrierfach stellen. Etwa 4 Std. gefrieren lassen, dabei jede Stunde gut durchrühren.