

## Rezept

# Erdnusseis

Ein Rezept von Erdnusseis, am 20.04.2024

## Zutaten

<b>200 g</b> Sahne	<b>100 ml</b> Milch
<b>30 g</b> feinsten Zucker	<b>1 Tütchen</b> Bourbon-Vanillezucker
<b>150 g</b> grobes Erdnussmus (aus dem Bioladen)	<b>2</b> Eigelb

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 480 kcal

## Zubereitung

1. Sahne, Milch, Zucker und Vanillezucker in einem Topf erwärmen, bis sich der Zucker gelöst hat. Das Erdnussmus hinzufügen und unter Rühren weiter erwärmen, bis es sich gelöst hat.

---

2. Die Eigelbe verquirlen und unter die Eismasse rühren. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen, anschließend kühl stellen.

---

3. Die Creme in die Eismaschine geben und darin gefrieren lassen. Alternativ die Eismasse in eine Metallschüssel füllen, ca. 4 Stunden zugedeckt ins Tiefkühlfach stellen und mindestens alle 30 Minuten gründlich durchrühren, damit die Eiskristalle nicht zu groß werden.

---

4. Vom fertigen Eis mit einem Eisportionierer oder einem Esslöffel Kugeln abstechen und in vier Becher oder Gläser setzen. Wer mag, serviert dazu noch Karamellsauce und streut grob gehackte gesalzene Erdnüsse darüber.