

Rezept

»Goldene Milch«-Eis mit Mandelkrokant

Ein Rezept von »Goldene Milch«-Eis mit Mandelkrokant, am 20.04.2024

Zutaten

Für das Eis:

1	Vanilleschote	100 g	Puderzucker
1 EL	gemahlene Kurkuma	1 Prise	Pfeffer
2	Eier (M)	250 g	Sahne

Für den Mandelkrokant:

100 g	Mandelstifte	60 g	Zucker
-------	--------------	------	--------

Außerdem:

Eiswaffel nach Belieben

Rezeptinfos

Portionsgröße 800 ml Eis (ca. 6 Portionen) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 370 kcal, 25 g F, 7 g EW, 31 g KH

Zubereitung

1. Vanilleschote mit einem scharfen Messer längs aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Puderzucker, Kurkuma, Vanillemark und Pfeffer mischen. Eier aufschlagen und ca. 5 Min. schaumig schlagen, bis eine weißliche Masse entsteht. Puderzuckermischung langsam unterrühren. Sahne zugießen und alles gut verrühren.
2. Masse in der Eismaschine nach Bedienungsanleitung cremig gefrieren lassen. Alternativ die Eismasse in einer gekühlten Plastikdose mindestens 8 Std. tiefkühlen. Für mehr Cremigkeit nach etwa 1-2 Std. das Eis gut mit einem Schneebesen oder einem Stabmixer aufmixen. Dies während des Gefriervorgangs ca. alle 30-60 Min. wiederholen.
3. Für den Krokant Mandeln in einer Pfanne ohne Fett unter Rühren rösten. Zucker esslöffelweise dazugeben. Dabei immer erst Zucker zugeben, wenn der Zucker in der Pfanne vollständig karamellisiert ist. So fortfahren, bis die Mandeln vollständig mit Zucker ummantelt sind. Mandeln auf Backpapier abkühlen lassen und anschließend grob hacken.
4. Eis in Eiswaffeln oder Schüsselchen füllen und mit Mandelkrokant bestreut servieren.