

Rezept

Halbgefrorenes mit Haselnüssen

Ein Rezept von Halbgefrorenes mit Haselnüssen, am 28.06.2026

Zutaten

70 g Haselnusskerne	70 g Zucker
3 Eier	250 g Sahne
50 g Zartbitterschokolade	150 g Sahne
2 EL Nuss-Nugat-Creme oder 25 g Gianduiotti oder Nugatmasse	

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 655 kcal

Zubereitung

1. Die Haselnüsse hacken. In einem Topf 2 EL Zucker schmelzen und leicht braun werden lassen. Die Nüsse darin unter Rühren leicht braun werden lassen.
2. Die Eier trennen. Die Eigelbe mit dem restlichen Zucker gut schaumig schlagen. Eiweiße und Sahne getrennt steif schlagen. Die Haselnüsse unter die Eigelbcreme rühren, Eischnee und Schlagsahne unterheben.
3. Eine längliche Form (etwa 1 l Inhalt) mit der Eismasse füllen, für etwa 4 Std. ins Tiefkühlfach stellen.
4. Für die Sauce die Schokolade in Stücke brechen. Mit Sahne und Nugatcreme in einer Tasse im warmen Wasserbad schmelzen und warm werden lassen.
5. Das Halbgefrorene etwa 15 Min. bei Zimmertemperatur stehen lassen, aus der Form stürzen, in Scheiben schneiden und mit der lauwarmen Sauce garniert servieren.