

## Rezept

# Haselnuss-Krokant-Eis mit Zimt

Ein Rezept von Haselnuss-Krokant-Eis mit Zimt, am 17.04.2024

## Zutaten

|                                  |  |
|----------------------------------|--|
| <b>250 ml</b> Milch (3,8 % Fett) | <b>250 g</b> Sahne                           |
| <b>3</b> Eigelbe (Größe M)       | <b>1</b> Ei (Größe M)                        |
| <b>60 g</b> Zucker               | <b>3 EL</b> Haselnussmus (aus dem Bioladen)  |
| <b>1 Msp.</b> gemahlener Zimt    | <b>30 g</b> Haselnusskrokant (Fertigprodukt) |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für etwa 600 g Eis | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 480 kcal

## Zubereitung

1. Milch und Sahne in einem kleinen Topf aufkochen lassen. In einem zweiten Topf ein heißes Wasserbad vorbereiten.
2. Die Eigelbe mit Ei, Zucker und Haselnussmus in einem Schlagkessel mit dem Schneebesen glatt verrühren. Die heiße Sahnemilch zügig unter Rühren in die Ei-Zucker-Mischung gießen. Die Schüssel auf das heiße Wasserbad setzen und mit einem Gummispatel zur Rose abziehen. Den Zimt unterrühren.
3. Die Nussmasse in eine kalte Schüssel gießen. Die Schüssel auf ein kaltes Wasserbad setzen und die Masse in 8-10 Min. kalt rühren.
4. Die kalte Nussmasse in die Eismaschine füllen und cremig fest frieren lassen. Zuletzt den Haselnusskrokant unterrühren. Das fertige Eis aus der Maschine schaben und sofort servieren oder in einem Gefrierbehälter tiefkühlen.