Rezept

Haselnuss-Semifreddo mit Limoncello

Ein Rezept von Haselnuss-Semifreddo mit Limoncello, am 19.05.2025

Zutaten

75 g	Zucker
1	Ei (M)
65 ml	Limoncello (ital. Zitronenlikör)
50 g	Haselnusskerne
2	Eigelb (M)
500 g	Sahne

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für ca.12 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 200 kcal

Zubereitung

1. In einem Topf 25 g Zucker mit 2 EL Wasser hellbraun karamellisieren lassen (dabei möglichst nicht umrühren). Die Haselnüsse untermischen, die Masse auf Backpapier verteilen und abkühlen lassen. Die karamellisierten Nüsse grob hacken. Eine Kastenform oder eine Gefrierbox mit etwa ¾ l Inhalt ins Tiefkühlfach stellen.

2. Das Ei, die Eigelbe, den restlichen Zucker und den Limoncello in einer Metallschüssel über einem kochenden Wasserbad mit dem Schneebesen oder dem elektrischen Handrührgerät dickschaumig aufschlagen. Das Spülbecken mit sehr kaltem Wasser füllen, die Schüssel hineinstellen und die Creme gelegentlich umrühren, bis sie abgekühlt ist.

3. Die Sahne steif schlagen und mit den gehackten Nüssen unter die Creme heben. Die Sahnecreme in die eisgekühlte Form füllen und im Tiefkühlfach mindestens 4 Std. gefrieren lassen.

4. Vor dem Servieren die Form kurz in heißes Wasser tauchen. Das Haselnuss-Semifreddo stürzen und in Scheiben schneiden.