

Rezept

# Haselnusseis im Knuspermantel

Ein Rezept von Haselnusseis im Knuspermantel, am 16.02.2025

## Zutaten

½ Vanilleschote	250 ml Milch
2 Eigelbe	50 g Vollrohrzucker
50 g Haselnussmus (aus dem Glas)	100 g Sahne
100 g Haselnusskerne	1 Bio-Orange
3 Bananen	2 EL Zitronensaft
6 Vollkornkekse	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 395 kcal

## Zubereitung

1. Die halbe Vanilleschote aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Milch mit dem Mark und der Schote bis kurz vor den Siedepunkt erhitzen, dann die Schote entfernen.
2. Die Eigelbe in einer Edelstahlschüssel schaumig schlagen, anschließend mit der heißen Milch und dem Zucker über einem heißen Wasserbad mit dem Schneebesen dick-cremig schlagen. Das Nussmus unterrühren, die Masse in Eiswasser abkühlen lassen, dabei ab und zu umrühren. Die Sahne steif schlagen und unter die Eismasse heben. Alles in eine flache weite Schüssel füllen und im Gefrierfach 4-6 Std. gefrieren, dabei mehrmals umrühren. Oder die Masse in der Eismaschine in 30-40 Min. gefrieren.
3. Die Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze goldbraun rösten, auf ein Küchentuch geben und die Haut abreiben. Die Nüsse grob hacken.
4. Die Orange heiß waschen und abtrocknen. Mit einem Sparschäler von der Schale drei Streifen hauchdünn ohne die weiße Haut abziehen. Die Orangenschale erst quer in sehr feine Streifen, dann in winzige Würfel schneiden und unter die gehackten Haselnüsse mischen.
5. Vom Eis Kugeln abstechen und diese nacheinander in der Nussmischung wälzen. Die Kugeln auf einen Teller legen und erneut kurz einfrieren. Die Bananen schälen, in Scheiben schneiden und sofort mit dem Zitronensaft beträufeln. Die Kekse grob zerbrechen und mit den Bananen und den Eiskugeln in Dessertgläser schichten.