Rezept

Haselnusseis mit Ahornsirup

Ein Rezept von Haselnusseis mit Ahornsirup, am 22.05.2025

Zutaten

- **50 g** Haselnusskerne
- **225 g** Sahne
- **75 g** Ahornsirup
- **175 ml** Milch (3,5 % Fett)
- **2** Eigelb (M)
- Salz

Außerdem

Eismaschine

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 365 kcal, 30 g F, 6 g EW, 18 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen, ein Backblech mit Backpapier belegen. Die Haselnüsse auf dem Backblech verteilen und im Ofen (Mitte) ca. 10 Min. rösten, bis sie duften. Die Haselnüsse aus dem Ofen nehmen und in ein Geschirrtuch einschlagen. Im Tuch auf der Arbeitsfläche rollen, sodass sich die Häutchen ablösen. Die Nüsse etwas abkühlen lassen, dann in einem Standmixer fein zerkleinern.

2. Milch, Sahne und gemahlene Haselnüsse in einem Topf aufkochen. Die Haselnussmilch vom Herd nehmen und ca. 15 Min. ziehen lassen. Danach durch ein feines Sieb gießen.

3. Eigelbe und Ahornsirup in einer Schüssel mit den Rührbesen des Handrührgeräts cremig rühren. Die Haselnussmilch in drei Portionen unterrühren. Die Schüssel auf ein heißes Wasserbad setzen und die Eigelb-Nussmilch-Mischung unter ständigem Rühren auf 80° erhitzen. Dabei die Temperatur mit einem Küchenthermometer prüfen.

4. Die Schüssel vom Wasserbad nehmen und 1 Prise Salz in die Masse rühren. Die Masse zuerst in ca. 15 Min. auf Raumtemperatur abkühlen, dann in ca. 1 Std. 45 Min. im Kühlschrank ganz auskühlen lassen. Die kalte Haselnussmasse in die Eismaschine füllen und in ca. 45 Min. cremig bis fest gefrieren lassen. Das Eis aus der Maschine löffeln und sofort in vier Schälchen servieren oder in einer Gefrierbox mit Deckel tiefkühlen.