

Rezept

Kastanien-Eis

Ein Rezept von Kastanien-Eis, am 19.04.2024

Zutaten

Für das Eis

200 g Esskastanien (geschält & enthäutet)	150 ml Milch (3,5%)
60 g Zucker	150 ml süße Sahne
2 EL Kirschwasser	1 Prise Salz
20 Stück kandierte Orangen oder Kirschen	

Als Beilage

2 Stück Bio-Orangen	1 EL Puderzucker
2 EL Orangenlikör	

Rezeptinfos

Portionsgröße ca. 8-10 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Geschälte Esskastanien zusammen mit der Milch etwa 15 Minuten köcheln lassen. Anschließend pürieren und durch ein Sieb streichen.
2. Zucker mit der Sahne verrühren und in einem Topf kurz aufkochen, bis sich der Zucker auflöst. Anschließend unter das Kastanien-Püree rühren und mit Kirschwasser und Salz vermengen.
3. Kleingehackte kandierten Orangen daruntermischen und abgekühlte Masse schließlich 40 Minuten in der Eismaschine zu Eiscreme rühren. Anschließend sofort servieren oder im Gefrierschrank aufbewahren und vor dem Servieren etwa 20 Minuten antauen lassen.
4. Orangen filetieren, den Saft aus den Resten auspressen und mit dem Puderzucker verrühren. Den Orangen-Likör dazugeben. Die Filets darin mindestens 2 Stunden marinieren bevor man sie zum Kastanieneis serviert.