

Rezept

Mandel-Krokant-Eis am Stiel

Ein Rezept von Mandel-Krokant-Eis am Stiel, am 26.04.2024

Zutaten

Für den Krokant

50 g Puderzucker

50 g gehackte gehäutete Mandeln

Für das Eis

50 g Mandelcreme

50 g Ricotta

200 g Sahne

Außerdem

6 Stieleisformen à ca. 50 ml(nach Belieben
andere Förmchen und Stiele)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 255 kcal, 21 g F, 5 g EW, 12 g KH

Zubereitung

1. Für den Mandelkrokant den Puderzucker mit den gehackten Mandeln vermischen und in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Auf Backpapier verteilen und abkühlen lassen.

2. Für das Eis Mandelcreme, Ricotta, Sahne und die halbe Menge Krokant in ein hohes Rührgefäß geben und mit dem Pürierstab fein pürieren. Die Creme in die Formen füllen. Die Förmchen mit Eisstielen versehen und für mindestens 5 Std. in das Tiefkühlfach stellen.

3. Vor dem Servieren den übrigen Mandelkrokant in einen Gefrierbeutel geben und mit einer Teigrolle leicht zerdrücken. Das Mandel-Eis aus den Förmchen nehmen. Sobald die Oberfläche leicht schmilzt, das Eis mit den Krokantsplittern bestreuen oder darin wälzen. Sofort genießen oder bis zum Verzehr wieder kühl stellen.