

Rezept

# Maple-Walnut-Eis mit Chai-Apfelmus

Ein Rezept von Maple-Walnut-Eis mit Chai-Apfelmus, am 30.05.2023

## Zutaten

### Für das Eis:

80 g	Walnusshälften	120 g	Ahornsirup
400 g	Saure Sahne	150 g	Sahne

### Für das Apfelmus:

500 g	säuerliche Äpfel	1 EL	frisch gepresster Zitronensaft
1/4	Vanilleschote	50 ml	Apfelsaft
1-2 EL	Ahornsirup	ca. 1/4 TL	Chai-Tee-Gewürz

### Außerdem:

Backpapier

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 6 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 343 kcal, 23 g F, 5 g EW, 28 g KH

## Zubereitung

1. Einen Bogen Backpapier doppelt falten. Die Walnüsse mittelgrob hacken. Die Hälfte des Ahornsirups bei mittlerer Hitze in einer Pfanne mit den Walnüssen erhitzen und so lange köcheln lassen, bis der Sirup fest ist und an den Nüssen klebt. Die Walnussmasse auf dem Papier verstreichen und das Papier für 5 Min. ins Tiefkühlgerät legen, damit sie fest wird.
2. Die saure Sahne mit dem restlichen Ahornsirup verrühren. Die Walnüsse mit einem Messer grob durchhacken und ebenfalls unter die saure Sahne rühren. Die Sahne steif schlagen und unter die Masse ziehen.
3. Die Masse in die Eismaschine füllen und ca. 50 Min. laufen lassen, bis das Eis cremig und fast fest ist. Alternativ in eine große Metallschüssel füllen und in das Tiefkühlgerät stellen. Ca. 3 Std. gefrieren lassen, dabei die Masse alle 30 Min. gut durchrühren.
4. Inzwischen das Apfelmus zubereiten. Die Äpfel waschen, ungeschält in Stücke schneiden, dabei die Kerngehäuse entfernen. Die Äpfel mit dem Zitronensaft in einen Topf geben. Die Vanilleschote aufschlitzen und mit dem Messerrücken das Mark herauskratzen. Vanillemark und -schote mit dem Apfelsaft und den Äpfeln zugedeckt aufkochen. Bei mittlerer Hitze in 15–20 Min. weich dünsten.
5. Die Vanilleschote entfernen und das Mus durch ein Sieb passieren. Am besten geht das mit der »Flotten Lotte«. Den Ahornsirup unterrühren und mit dem Chai-Gewürz abschmecken. Das Eis portionieren und mit dem Apfelmus servieren.