

Rezept

Maple-Walnut-Ice

Ein Rezept von Maple-Walnut-Ice, am 18.04.2024

Zutaten

40 g Walnusshälften	70 g Ahornsirup
200 g saure Sahne	70 g Sahne

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Eis à 50 ml | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 150 kcal

Zubereitung

1. Ein Stück Backpapier doppelt falten. Die Walnüsse mittelgrob hacken. Die Hälfte des Ahornsirups in einer kleinen Pfanne mit den Walnüssen erhitzen und so lange köcheln lassen, bis der Sirup fest geworden ist und an den Nussstückchen klebt. Die Nussmasse auf dem Papier verstreichen und das Papier für 5 Min. ins Tiefkühlgerät legen.
2. Die saure Sahne mit dem restlichen Ahornsirup verrühren. Die Nüsse mit einem Messer durchhacken und unterrühren. Die Sahne steif schlagen und unter die Nussmasse ziehen.
3. Die Eismasse in Förmchen füllen und ca. 4 Std. gefrieren lassen.