

Rezept

Nuss-Halbgefrorenes

Ein Rezept von Nuss-Halbgefrorenes, am 18.04.2024

Zutaten

75 g Walnusskerne	100 g Zucker
50 g Blütenhonig	2 frische Eier
200 g kalte Sahne	35 g Mandelstifte
6 Metallförmchen (ca. 175 ml Inhalt)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4-6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 340 kcal

Zubereitung

1. Die Walnusskerne fein hacken. 50 g Zucker und den Honig in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze ca. 3 Min. aufbrodeln lassen, bis der Zucker leicht karamellisiert. Die Walnüsse einrühren und kurz erhitzen. Den Topf vom Herd nehmen und die Mischung so lange kräftig rühren, bis die Masse zerbröseln ist. Den Krokant abkühlen lassen.
2. Die Eier trennen. Die Eigelbe mit 25 g Zucker hellschaumig rühren. Die Eiweiße zu festem Schnee schlagen und mit dem Walnusskrokant unter die Eigelbcreme heben. Die Sahne mit dem restlichen Zucker steif schlagen und ebenfalls unterheben. Die Förmchen mit der Creme füllen. Mit Frischhaltefolie abdecken und in den Tiefkühler stellen. In ca. 2 Std. cremig-fest gefrieren lassen.
3. Kurz vorm Servieren die Mandelstifte in einem Pfännchen ohne Fett hellbraun rösten. Die Förmchen kurz in heißes Wasser halten, die Eiscreme auf Teller stürzen und mit den Mandelstiften bestreuen.