

## Rezept

# Schoko-Nuss-Eis

Ein Rezept von Schoko-Nuss-Eis, am 26.04.2024

## Zutaten

<b>150 g</b> Haselnüsse	<b>50 g</b> Puderzucker
<b>100 g</b> Schokolade (70%)	<b>400 g</b> Sahne
<b>1/2 TL</b> Bourbon Vanillezucker	Salz
<b>80 g</b> Zucker	<b>2</b> Eigelbe (Größe M)
Backpapier	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 8 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 420 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Haselnüsse auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen und im Ofen (Mitte) 8-10 Min. rösten. Nüsse auf ein Geschirrtuch geben und mithilfe des Geschirrtuchs die Haut abreiben. Puderzucker in einer Pfanne schmelzen lassen, Nüsse dazugeben und unter ständigem Rühren karamellisieren. Anschließend auf Backpapier abkühlen lassen.
2. Schokolade in Stücke brechen. Sahne mit Vanillezucker, Salz und 40 g Zucker erhitzen, Schokolade unter Rühren darin schmelzen lassen. Eigelbe mit restlichem Zucker glatt rühren, Schokosahne unterrühren und über dem heißen Wasserbad cremig aufschlagen. Eismasse im eiskalten Wasserbad kalt rühren und 30 Min. im Kühlschrank durchkühlen lassen.
3. Eismasse in die Eismaschine füllen und in 45-60 Min. cremig fest frieren lassen. Eis in eine gekühlte Schüssel umfüllen. Karamellnüsse rasch unterrühren, Eis sofort servieren oder in eine Gefrierbox mit Deckel füllen und tiefkühlen.