

Erdnuss - Eis

Kategorien: Süssspeise, Eis

Zutaten für: 500 Milliliter

75	Gramm	Ungesalzene Erdnuskerne
150	ml	Milch
75-100	Gramm	Bienenhonig; ca.
2	Essl.	Erdnussbutter
2		Eigelb
1/2	Pack.	Vanillezucker
200	ml	Suesse Sahne

Anleitung:

Grundzubereitung

1. Die Erdnuesse in einer Pfanne bei mittlerer Hitze unter staendigem Wenden roesten, anschliessend abkuehlen lassen und 2/3 der Nuesse fein mahlen, den Rest grob hacken.
2. Die Milch aufkochen. Die Hitze reduzieren und die fein gemahlene Nuesse, sowie den Honig und die Erdnussbutter in die Milch roehren.
3. Den Topf vom Herd nehmen und die Erdnussmasse bei Zimmertemperatur abkuehlen lassen.
4. Die Eigelbe mit dem Vanillezucker schaumig schlagen.
5. Die Sahne aufkochen und heiss unter die Eigelbmasse ziehen.
6. Die Mischung im Eiswasserbad mit dem Handruehrgeraet kalt schlagen und zugedeckt 30 Minuten ins Gefrierfach stellen.
7. Die Erdnussmasse mit dem Handruehrgeraet kurz aufschlagen und mit der Eigelb-Sahne mischen.

Zubereitung im Eis-Profi

8. Die Eismasse zugedeckt 1 Stunde im Kuehlschrank oder 20 Minuten im Gefrierfach vorkuehlen.
9. Die grob gemahlene Erdnuesse unterziehen und alles in den gekuehlten Behaelter der Eismaschine geben. Die Eismasse 30-40 Minuten gefrieren lassen. Eventuell das Erdnuss-Eis noch einige Minuten im Eisbehaelter nachfrieren lassen, dabei das Ruehrwerk ausschalten.

Zubereitung im Gefriergeraet

Die Erdnusscreme wie zuvor beschrieben herstellen. Nur die Haelfte der Sahne aufkochen und ueber die Eigelbmasse fliessen lassen. Die restliche Sahne steif schlagen und kurz vor dem Einfuellen der Eismasse in einen flachen Gefrierbehaelter unterheben. Die Eismasse zugedeckt im Gefrierfach 5-7 Stunden bei mindestens -18 Grad festwerden lassen. Dabei die aeusseren gefrorenen Schichten oeffter mit einer Gabel nach innen ruehren. Die Eiscreme vor dem Servieren ein paar Minuten im Kuehlschrank weich werden lassen.