

## Haselnuß - Eis - Weiß

Kategorien: Eis, Cremeis, Eigen, Profi

Zutaten für: 1 Litter

400	Gramm	Gemahlene geröstete Haselnüsse ,in
1	Ltr.	Heißer Milch
30	Min.	ziehen lassen ,durch ein Tuch passieren
		Mit
250	Gramm	Zucker und
8		Eigelb zur Rose abziehen

### Anleitung:

Milch/Sahne erhitzen und die gemahlene Haselnüsse etwas im Backofen rösten. Die Haselnüsse in die heiße Milch geben und 30 Min. darin ziehen lassen. Zucker mit den Eigelben in der Anschlagmaschine schaumig rühren, die Milch durch ein Sieb mit einem Tuch als Einlage (Leinen) in die aufgeschlagenen Eier - Zucker abpassieren und anschließend auf dem Feuer mit einem Schneebesen bis ca. 60° C zur Rose abziehen/aufschlagen. Rasch im Eiswasser abkühlen und durch ein Haarsieb passieren und in einer Eismaschine ausfrieren.