

## Nuss - Eis - Feines

Kategorien: Süssspeise, Eis

Zutaten für: 500 Milliliter

100	Gramm	Haselnusskerne
1/4	Ltr.	Milch
2	Teel.	Zuckersirup
2		Eigelb
25	Gramm	Puderzucker
200	Gramm	Suesse Sahne
2	Teel.	Vanille-Akazienhonig

### Anleitung:

Grundzubereitung

1. Die Haselnusskerne in einer Pfanne bei mittlerer Hitze roesten, dabei mit einem Pfannenwender staendig inenden.
2. Sobald die Haselnuesse zu duften beginnen, die Pfanne vom Herd nehmen und die Nuesse unter mehrmaligem Wenden etwas abkuehlen lassen.
3. Die Nuesse fein mahlen und mit der Milch und dem Zuckersirup unter staendigem Ruehren aufkochen,
4. Den Topf vom Herd nehmen und etwas abkuehlen lassen.
5. anschliessend die Nussmischung durch ein Sieb giessen und den im Sieb verbleibenden Rest mit einem Loeffel gut ausdruecken.
6. Die aufgefangene Nussmilch kuehl stellen. Die Eigelbe mit dem Puderzucker schaumig schlagen.
7. Die Sahne mit dem Vanille-Akazienhonig aufkochen und mit dem Schneebesens unter die Eigelbmasse mischen, anschliessend bei Zimmertemperatur abkuehlen lassen, dann die Nussmilch zugeben.

Zubereitung im Eis-Profi

8. Die Mischung zugedeckt 1 Stunde in den Kuehlschrank oder 20 Minuten ins Gefrierfach stellen.
9. Die Eismasse in den gekuehlten Behaelter der Eismaschine fuellen und 20-30 Minuten gefrieren lassen. Eventuell die Eiscreme einige Minuten im Eisbehaelter nochfrieren, dabei das Ruehnuerk ausschalten.

Zubereitung im Gefriergeraet

Zusaetzlich benoetigt man: 2 Eiweiss, 1 Prise Salz.

Das Eiweiss mit dem Salz zu Schnee schlagen. Die Nussmilch mit der Eigelb-Sahne-Mischung wie zuvor beschrieben mischen und kuehl stellen. anschliessend das zu Schnee geschlagene Eiweiss unterziehen. Die Eismasse in einen flachen Gefrierbehaelter fuellen und zugedeckt im Tiefkuehlfach 5-7 Stunden bei mindestens -18 Grad gefrieren lassen. Von Zeit zu Zeit die Eismasse ein paarmal mit einer Gabel durchruehren, dabei die gefrorenen aeusseren Schichten nach innen ruehren. Die Eiscreme vor dem Servieren im Kuehlschrank etuuaas " antauen lassen.