

Nuss - Eis

Kategorien: Süssspeise, Eis, Nuss

Zutaten für: 1 Liter

4		Eigelb
160	Gramm	Zucker
1/2	Ltr.	Milch
100	Gramm	Gemahlene Nuesse
1	Pack.	Vanillezucker
2	Prisen	Zimt
400	Gramm	Sahne

Anleitung:

1. Eigelb und Zucker in einer Hlas-oder Edelstahlschuessel mit dem Ruehrgeraet zu einer leichten, sahnigen Mischung schlagen.
2. Milch in einem Topf zum Sieden bringen. Die Haelfte der Milch ueber die Eigelb-Zucker-Mischung giessen und ueber dem Wasserbad ruehren, bis die Mischung dickfluessig ist. Vom Wasserbad nehmen und etwas abkuehlen lassen.
3. Gemahlene Nuesse, Vanillezucker und Zimt unter staendigem Ruehren mit der restlichen Milch 1-2 Minuten kochen. Topf vom Herd nehmen, abdecken, und die Mischung ca. 2 Stunden bei Zimmertemperatur abkuehlen lassen.
4. Nussmischung durch ein Sieb giessen, den Rueckstand im Sieb mit einem Loeffel ausdruecken.
5. Die aufgefangene Nussmilch mit der Sahne und der abgekuehlten Eigelb-Zucker-Mischung mit dem Ruehrgeraet gut aufschlagen.
6. Nussmasse in den gekuehlten Behaelter Ihres Eis-Profi fuellen und 30-40 Minuten gefrieren lassen.