

Haselnuss Eis Diab.

Kategorien: Eis, Mit Ei, Diabetiker

Zutaten für: 2 Portionen

50	Gramm	Haselnüsse
200	ml	Milch
		Flüssiger Süßstoff
1		Eigelb
30	Gramm	Süße Sahne

Anleitung:

1. Die Haselnusskerne in einer Pfanne bei mittlerer Hitze rösten, dabei mit einem Pfannenwender ständig wenden.
2. Sobald die Nüsse zu duften beginnen, die Pfanne vom Herd nehmen und die Nüsse unter Wenden etwas abkühlen lassen.
3. Die Nüsse fein mahlen, mit der Milch aufkochen und mit flüssigem Süßstoff süßen, anschließend den Topf vom Herd nehmen.
4. Das Eigelb schaumig schlagen und unter die heiße Milch rühren.
5. Die Sahne zugeben, und die Mischung im Eiswasserbad abkühlen lassen. Dabei öfter umrühren, damit sich keine Haut bilden kann.

Zubereitung im Eis-Profi

6. Die Haselnusscreme zugedeckt 1 Stunde im Kühlschrank oder 30 Minuten im Gefrierfach vorkühlen.
7. Die Eismasse in den gekühlten Behälter der Eismaschine füllen und 20-30 Minuten gefrieren lassen. Eventuell die Eismasse einige Minuten im Eisbehälter nachfrieren lassen, dabei das Rührwerk ausschalten.

Zubereitung im Gefriergerät

Die Eismasse ohne Zugabe der Sahne zubereiten. Die Sahne steif schlagen und kurz vor dem Einfüllen der Eismasse in einen flachen Gefrierbehälter unterheben. Die Eismasse zugedeckt im Gefrierfach 5-7 Stunden bei mindestens -18 Grad fest werden lassen. Dabei mit einer Gabel die äußeren gefrorenen Schichten öfter nach innen rühren. Das Haselnuss-Eis vor dem Servieren ein paar Minuten im Kühlschrank weich werden lassen.

Quelle:

Aus der Rezeptsammlung von Konrad Heizmann
Rezept erfasst mit*RK*08.02.2016
von Konrad Heizmann