



Pistazien-Eis

Zubereitungszeit: 120 Minuten + Gefrierzeit!
Grundmenge: ca. 550 ml

Zutaten:

300 ml Vollmilch, 3,8%

- 100 g Puderzucker
- 1 Prise Salz
- 1 Vanilleschote
- 200 g Sahne
- 2 Eigelb
- 100 g Pistazien, gehackt



Sonstiges:

- Eismaschine
- Mörser

Zubereitung:

1. Milch, Zucker und Salz in einem Topf erhitzen
2. Vanilleschote längs halbieren und Mark herauskratzen
3. Topf vom Herd nehmen und Vanillemark unterrühren. Schote mit in die Milch legen und bei geschlossenem Deckel 30 Minuten ziehen lassen
4. Pistazien mit dem Mörser zerkleinern
5. Eigelb schaumig schlagen
6. Schote aus der Milch nehmen und Eigelb unterrühren
7. Bei mittlerer Hitze und unter Rühren erhitzen, bis die Masse andickt und sich ein Löffelrücken damit überziehen lässt
8. Pistazien unterrühren und Topf in ein kaltes Wasserbad stellen
9. Sobald die Masse abgekühlt ist die Sahne unterrühren
10. Masse in die Eismaschine geben und ca. 45 Minuten rühren lassen
11. Eis in einen Gefrierbehälter geben und nochmals für mehrere Stunden einfrieren