



Walnuss-Eis

Zubereitungszeit: 120 Minuten + Gefrierzeit!

Zutaten:

- 300 ml Vollmilch, 3,8%
- 100 g Puderzucker
- 200 ml Sahne
- 1 Vanilleschote
- 1 Prise Salz
- 120 g Walnüsse
- 2 Eigelb
- 50 ml Ahornsirup

Sonstiges:

- Eismaschine



Zubereitung:

1. Mark der Vanilleschote auskratzen und zusammen mit Milch, Puderzucker, Salz und Sahne in einen Topf geben
2. Gemisch aufkochen und dann zum Abkühlen bei Seite stellen
3. Walnüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Öl anrösten. Abkühlen lassen
4. Eigelb hellcremig aufschlagen
5. Eiermasse zur abgekühlten Milchmischung geben und bei geringer Hitze erwärmen, bis die Masse leicht andickt und sich damit ein Löffelrücken überziehen lässt
6. Ahornsirup untermischen
7. Gemisch vollständig auskühlen lassen und dann gemäß Gebrauchsanleitung in der Eismaschine zubereiten lassen
8. Kurz vor Ende der Zubereitungszeit die Walnüsse hinzufügen und untermischen lassen
9. Eis in eine Gefrierbox geben und mehrere Stunden durchfrieren lassen