

Apfel-Zimt-Eis mit gerösteten Haselnüssen

VORBEREITEN

120
Min.

ZUBEREITEN

50
Min.

NIVEAU



Zutaten für 6 Portionen

650 g Äpfel
 1 Teelöffel Kokosöl
 1 Esslöffel gemahlener Zimt
 1/2 Teelöffel gemahlener Kardamom
 1 Teelöffel gemahlener Ingwer
 1/2 Teelöffel gemahlener Sternanis
 1/2 Teelöffel gemahlener Muskat
 100 ml Ahornsirup plus etwas mehr zum Servieren
 1/2 Teelöffel Salz
 1 Vanilleschote
 300 ml Kokosmilch
 300 ml Sahne
 50 g ganze Haselnüsse

Besonderes Zubehör

Eismaschine

Ich geb's zu: Ich bin der absolute Eis-Junkie. Einen ganzen 500-ml-Becher... dafür brauche ich nicht lange. Wer etwas abhaben möchte, der sollte seinen Löffel lieber schnell zücken. Wovon ich auch nicht genug bekommen kann, ist die Kombination aus Äpfeln und Zimt. Mmmh... himmlisch. Genauso wie Eis, gibt's bei mir zimtige Äpfel in jeglicher Form übrigens das ganze Jahr über. Es war also

allerhöchste Zeit, dass ich mir beides mal zusammenmische und mir meinen persönlichen Traum von einem Apfel-Zimt-Eis zubereite.

Zum Zimt gesellen sich aber noch eine ganze Menge andere Gewürze. Und ich sag dir, wie das duftet, wenn die gewürzten Äpfel im Topf vor sich hin köcheln! Den Zucker hab ich in meinem Rezept weggelassen und stattdessen Ahornsirup genommen. Davon solltest du dir aber auf jeden Fall noch etwas für später aufbewahren und auf das fertige Apfel-Zimt-Eis träufeln. Besser geht's nicht. Weil ich aber auch gern ein wenig Crunch mag, hab ich unter die Eismasse noch geröstete Haselnüsse gemischt. Das Röstaroma gibt dem Eis eine leicht herbe Note.

Eigentlich heißt's jetzt nur noch: Ran an die Eismaschine und dann genießen!

- 1 -

Äpfel schälen und würfeln. Vanilleschote halbieren und Vanillemark mit einem spitzen Messer auskratzen, Vanilleschoten beiseitelegen.



- 2 -

Apfel-Zimt-Eis mit gerösteten Haselnüssen

Kokosöl auf mittlerer Stufe schmelzen. Äpfel, alle Gewürze, 2 EL Ahornsirup und Vanilleschote dazugeben und ca. 10 Minuten köcheln lassen, bis die Äpfel weich sind. Auskühlen lassen.



- 3 -

Vanilleschote aus dem Topf nehmen. Kokosmilch, Sahne und restlichen Ahornsirup zu den Äpfeln geben und mit einem Stabmixer fein pürieren.



- 4 -

Eismasse in die Eismaschine geben und 30-40 Minuten gefrieren lassen.

- 5 -

Backofen auf 150 °C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

- 6 -

Haselnüsse auf das Backblech geben und im heißen Ofen 20-25 Minuten goldbraun rösten. Nach 10 Minuten wenden, auskühlen lassen.

- 7 -

Haselnüsse schälen, fein hacken und kurz vor Ende der Gefrierzeit unter die Eismasse rühren. Vor dem Servieren mit Ahornsirup beträufeln.

