

## Haselnusseis

VORBEREITEN

30  
Min.

RUHEN

120  
Min.

ZUBEREITEN

45  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 5 Portionen

#### Für das Eis

70 g Haselnüsse  
200 g Ahornsirup  
2 Eigelb  
500 g Vollmilch  
50 g Sahne  
1/2 Teelöffel Zimt (optional)

#### Zum Garnieren

1 Handvoll Haselnüsse  
Ahornsirup

#### Besonderes Zubehör

Eismaschine  
Food Processor

Welche Sorte Eis landet bei dir am liebsten im Hörnchen? Für mich geht nichts über Schokoeis, aber auch Stracciatella und ein erfrischendes Zitronensorbet gehen immer! Als ich aber kürzlich vom Haselnusseis probiert habe, ist mir fast die Waffel aus der Hand gerutscht. So köstlich habe ich die Nuss noch nie gegessen... Also hab ich mich an meine Eismaschine gemacht und ab jetzt gibt es bei mir **zum Dessert** oder als **süßer Snack** – egal zu

welcher Jahreszeit – nur noch Haselnusseis, verfeinert mit **Ahornsirup**. Übrigens ist das mein Geheimtipp für eine natürliche und aromatische Süße in der Eiskugel.

- 1 -

Backofen auf 180 °C vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen. Haselnüsse darauf verteilen und 10 Minuten im Ofen rösten.

- 2 -

Haselnüsse in ein Küchentuch legen und Schale abreiben. Haselnüsse in den Food Processor geben und fein mahlen.

- 3 -

Eigelbe mit Ahornsirup hellgelb aufschlagen.

- 4 -

Gemahlene Haselnüsse mit Sahne und Milch aufkochen, Herd ausschalten und ca. 10 Minuten ziehen lassen. Durch ein gröberes Sieb abgießen.

- 5 -

Heiße Haselnussmilch langsam im dünnen Strahl unter die Eimischung mixen. Masse auf einem Wasserbad auf 75 °C erhitzen. Anschließend Eismasse auf Kühlschranktemperatur abkühlen lassen.

- 6 -

Eismasse in die Eismaschine geben und ca. 45 Minuten gefrieren lassen. Zum Servieren Eiskugel mit Haselnüssen und Ahornsirup toppen.