

Cremiges Pistazieneis mit gerösteten Pistazien

VORBEREITEN

30
Min.

RUHEN

15
Min.

ZUBEREITEN

60
Min.

NIVEAU



Zutaten für 6 Portionen

120 g ungeröstete, geschälte Pistazien
150 g Zucker
500 ml Vollmilch
250 ml Sahne
4 Eigelb
50 g geschälte, geröstete, gesalzene Pistazien

Besonderes Zubehör

Eismaschine
Food Processor
Handmixer
Metallschüssel
Eiswürfel

Pistazieneis: Eine umstrittene Eissorte, die man entweder mag oder meidet, die aber in jeder Eisdiele zu finden ist. Nur ganz wenige Eisdiele bereiten ihr Pistazieneis noch mit 100% Pistazien zu, das erkennst du dann meist daran, dass die Kugeln dann teurer sind als andere Sorten und dich auch nicht atomgrün anstrahlen, sondern eine natürliche Farbe haben. Wieder einmal ein Fall von: Besser selber machen! So weißt du auf jeden Fall, was drin ist. Ausführliche Tipps und Tricks rund um das Thema Eis selber machen findest du in unserem [Guide](#).

Ich gebe gern noch eine Handvoll gerösteter, gesalzener Pistazien in das Eis. Denn salzig ergänzt süß einfach perfekt. Du kannst sie aber natürlich auch rauslassen. Mein Extra-Tipp: Pistazien bekommst du meist viel günstiger im orientalischen Lebensmittelladen.

- 1 -

Ungeröstete Pistazien mit der Hälfte des Zuckers im Food Processor fein mahlen. Mit Milch und Sahne erhitzen, aber nicht kochen.

- 2 -

Eigelb mit restlichem Zucker hellgelb aufschlagen. Heiße Sahnemischung in dünnem Strahl zugeben, dabei weiter mixen.

- 3 -

Eiersahne in einem Wasserbad auf 75 °C erhitzen, dabeiiterrühren. Schüssel aus Wasserbad nehmen und in eine größere Schüssel mit Eiswasser setzen. Gelegentlich umrühren und auf Kühlschranktemperatur abkühlen lassen.

- 4 -

In die [Eismaschine](#) füllen und insgesamt 1 Stunde frieren lassen. Geröstete Pistazien hacken und ca. 5 Minuten vor Schluss in die Eismaschinen füllen und unterrühren lassen.

- 5 -

Eis sofort servieren oder für eine festere Konsistenz 1-2 Stunden im Gefrierschrank fest werden lassen.