

Walnuss-Whisky-Eis

VORBEREITEN

30
Min.

ZUBEREITEN

160
Min.

NIVEAU



auch noch ein Quäntchen Whisky im Gepäck.



Zutaten für 6 Portionen

Für das Eis

600 ml Sahne
240 ml Milch
1 Vanilleschote
1/2 Teelöffel Salz
180 g brauner Zucker
5 Eigelb
3 Esslöffel Whisky (Single Malt oder Bourbon)

Für die karamellisierten Walnüsse

200 g Walnüsse
1 Esslöffel Eiweiß
2 Teelöffel Whisky
75 g Zucker
1/2 Teelöffel Salz
1 Teelöffel Zimt
1/2 Teelöffel gemahlener Piment

Besonderes Zubehör

Eismaschine

Du brauchst etwas zum Knuspern? Herrlich-cremig soll dein Dessert sein? Und bitte mit Schuss? Dann lass dir das hier auf der Zunge zergehen: Süßes Sahneeis trifft auf karamellierte und mit Zimt gewürzte Walnüsse und hat

- 1 -

Vanilleschoten halbieren und Vanillemark mit einem spitzen Messer auskratzen. Vanillemark mit Milch, Sahne und Salz unter gelegentlichem Rühren erhitzen. Eigelbe mit Zucker verrühren. Sobald die Milch-Sahne-Masse warm ist, aber nicht kocht, Zucker-Ei-Mischung nach und nach unterrühren und etwas eindicken lassen, ca. 1 Stunde in das Gefrierfach geben.

- 2 -

Backofen auf 175 °C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

- 3 -

Für die Walnüsse Zucker, Salz und Gewürze vermengen. In einer zweiten Schüssel Eiweiß mit Whisky verrühren. Walnüsse grob hacken und Whiskymix darübergeben. Zuckermischung unterrühren. Auf dem Backblech verteilen und im heißen Ofen 20-25 Minuten rösten.

- 4 -

Walnuss-Whisky-Eis

Eismasse in die Eismaschine geben und ca. 60 Minuten gefrieren lassen. Nach 25 Minuten Whisky dazugeben.



- 5 -

Kurz vor Ende der Gefrierzeit Walnüsse dazugeben.

