## Haselnuss-Eis



Die <u>Haselnüsse aus dem Piemont</u> sind ohne Haut geröstet und haben eine unvergleichlichen Geschmack. Sie sind überhaupt nicht mit denen, die wir hier mit Haut in der Tüte kaufen können, zu vergleichen. Wer sich die Mühe macht, Eis selbst herzustellen, sollte möglichst die besten Zutaten dafür nehmen. Das Ergebnis wird euch belohnen!

Ich verwende neben diesen Haselnüssen u.a. eine <u>Cooking Chef</u> in der ich die Nüsse selbst in der Kräuter-/Gewürzmühle zerkleinere und ein Wasserbad erübrigt sich natürlich auch, z.B. für die Eismasse.

Achtung! Nicht über 85° erhitzen sonst gerinnt das Eigelb!!

Außerdem nutze ich eine separate Eismaschine von <u>Unold</u>. Natürlich kann die Masse auch einfach im Gefrierschrank oder in jeder anderen Eismaschine.

PS: Solltet ihr die Anschaffung eines dieser Geräte planen, könnt ihr euch über den Link informiren. Die Nüsse sind von derselben Firma, von der ich sie kaufe.

## Zutaten:

30 g Haselnüsse aus dem Piemont

200 ml Milch200 g Sahne2 Eigelb60 g Zucker

• 30 g Traubenzucker

1Prise Salz

## Zubereitung:

Haselnüsse fein mahlen und im Sahne-Milch-Gemisch aufkochen, möglichst über Nacht (oder wenigstens einige Stunden) ziehen lassen, das intensiviert den Geschmack.

In einen ausreichend großen Topf etwa 3 cm hoch Wasser füllen und auf dem Herd erhitzen. Das Milch-Sahne-Nuss-Gemisch durch ein Sieb in eine Schlagschüssel gießen. Sie muss auf dem Topfrand aufliegen können und darf das Wasser nicht berühren (eine sogenannte <u>Rühr- und Schlagschüssel</u> wäre optimal, sie ist zudem vielseitig verwendbar).

Wenn die Flüssigkeit handwarm ist, vorsichtig und nacheinander Zucker, Traubenzucker und Salz untermischen und dabei leicht, aber ständig über dem Wasserbad schlagen, bis eine cremige Konsistenz entstanden ist, die 85° C Temperatur hat.

Die Creme sollte sämig sein. Jetzt wird sie zur "zur Rose abgezogen," d.h. man lässt etwas von der Masse über die Rückseite eines Esslöffels laufen und pustet sanft darüber. Wenn sich feine Wellen bilden, die nicht mehr verlaufen, ist die Creme fertig. Auf keinen Fall kochen lassen, sonst gerinnt das Eigelb!

Zum Abkühlen lege ich bündig eine Plastikfolie darauf, damit sich keine Haut bildet. Es sollte sich keine Luft mehr darunter befinden. Ein Deckel ist ungeeignet und auch eine locker aufliegende Folie, weil sich darunter Wassertropfen bilden, die beim Abnehmen des Deckels oder der Folie in die Masse tropfen, das will ich unbedingt verhindern. So abgedeckt lassen ich sie abkühlen, und gebe sie danach in den Gefrierschrank, wo sie auf ca. 8-10° weiter abkühlt. Danach schlage ich sie kurz mit dem Schneebesen von Hand auf und gebe sie in die Eismaschine, dort lasse ich sie ca. 45 Min. cremig gefrieren.

Ohne Eismaschine wird die Eismasse nach dem Abkühlen in die endgültige Schüssel zum Einfrieren gegeben, sollte aber vorher ebenfalls kurz mit einem Schneebesen aufgeschlagen werden.

Dies ist eine sehr einfache Variante der Eisherstellung. Es klingt schlimmer als es ist. Ich habe es so ausführlich beschrieben, falls jemand zum ersten Mal ein Eis selber machen möchte.

Guten Appetit! 😊 😊

Schwierigkeitsgrad: einfach Zubereitungszeit: 20-30 Min. Standzeit: 3 Std. oder über Nacht Gefrierzeit in der Maschine: ca. 45 Min.

## Tipp:

Mit den übrig gebliebenen Eiweiß lassen sich prima <u>Macarons</u> oder <u>Financiers</u> herstellen. :-) Eine weitere Alternative ist Eigelb-Pulver, das im Internet-Shop erhältlich ist.