

Cremiges Haselnuss-Eis mit Schoko-Crumbles



Hier auf meinem Blog findet Ihr noch ein Haselnuss-Eis, aber dieses hier ist deutlich cremiger. Das liegt daran, dass ich verschiedene Zucker benutzt habe. Das macht die Cremigkeit aus und gewährleistet, dass es auch cremig bleibt, wenn Ihr es im Gefrierschrank aufbewahrt. Die verschiedenen Zucker sind wirklich sehr wichtig!!

Probiert es einfach mal aus, es ist wirklich spitzenmäßig.

Das Eis habe ich in einer Eismaschine gemacht, wie es ohne Maschine wird, kann ich nicht sagen, würde mich aber freuen, wenn Ihr mir schreibt, solltet Ihr es ausprobieren.

Zutaten:

- 560 g Milch
- 50 g Haselnüsse, ohne Haut (die besten sind aus dem Piemont)
- 50 g Milchpulver
- 250 g Sahne
- 3 Eigelb (90g)
- 135 g Zucker
- 25 g Invertzucker
- 85 g Traubenzucker

Am Besten am Abend zuvor die gemahlene Haselnüsse in der Milch aufkochen und über Nacht im Kühlschrank stehen lassen.

Zubereitung:

Die Haselnüsse fein mahlen und mit der Milch und Sahne aufkochen, abkühlen lassen und mindestens für 3-4 Stunden in den Kühlschrank stellen. Besser schmecken wird es, wenn sie über Nacht im Kühlschrank stehen können.

Nach der Ruhezeit die Nussmilch durch ein feines Sieb gießen auf etwa 25° C erwärmen und dann das Milchpulver einrühren.

Die Milch weiter auf 30° C erhitzen und Zucker, Traubenzucker und Invertzucker hinzufügen. Alles gut verrühren und die Mischung auf 35° erhitzen, dann Eigelb einrühren.

Unter ständigem Rühren die Milchmischung bis auf 85°C erhitzen. Dann "zur Rose abziehen". (Die Masse über die Rückseite eines Esslöffels laufen lassen und leicht über die Creme pusten. Wenn sich feine Wellen bilden, die nicht mehr verlaufen, ist die Creme fertig. Auf keinen Fall kochen lassen, sonst gerinnt das Eigelb.)

Anschließend die Masse nochmals durch ein Sieb streichen, vollständig auskühlen lassen! Dann in der Eismaschine ca. 45 Min. gefrieren. Die Konsistenz sollte schön cremig werden.

TIPP am Rande: Ich stelle den Behälter der Eismaschine vor dem Gebrauch für 5-10 Minuten in den Gefrierschrank und gieße danach die Masse hinein. Zusammen kommt es nochmals für ca. 5 Minuten in den Gefrierschrank, danach in die Eismaschine, dann dauert es nicht so lange bis das Eis fertig ist.

Sooooo lecker 😊😊😊