

Walnuss-Eis



Um ein cremiges Eis zu bekommen, das auch im Gefrierschrank schön cremig bleibt, ist es sehr wichtig, dass man verschiedene Zucker verwendet. Würde man nur Haushaltszucker verwenden, wird das Eis im Gefrierschrank scheibenartig gefrieren. Die verschiedenen Zucker haben unterschiedliche Schmelzpunkte, bzw. verändern sich. Das sind chemische Prozesse, die beim Erhitzen der Grundmasse dafür sorgen, dass das Eis anschließend seine cremige Konsistenz bekommt. Das ist ganz grob gesagt das Geheimnis für cremiges Eis.

Zutaten:

- 560 g Milch
- 70 g Walnüsse
- 50 g Milchpulver
- 250 g Sahne
- 3 Eigelb (90g)
- 135 g. Zucker
- 25 g Invertzucker
- 85 g Traubenzucker (Pulver)

Am besten am Abend zuvor die Walnüsse fein hacken oder mahlen. Anschließend in einer beschichteten Pfanne ohne Fett rösten und danach in der Milch-Sahne-Mischung aufkochen, abkühlen lassen und über Nacht im Kühlschrank stehen lassen.

Wer es mag, kann auch ein paar fein gehackte Walnüsse (6-8 Hälften) in der Pfanne mit Zucker karamellisieren und abkühlen lassen. Kurz bevor die Eismasse fertig ist die feinen Nüsse dazu geben. Bei einer Zubereitung ohne Eismaschine würde ich nach 1-2 Stunden schauen, wie fest die Masse ist und dann ebenfalls die karamellisierten Nüsse dazugeben.

Zubereitung:

Die Walnüsse fein hacken oder mahlen und mit der Milch und Sahne aufkochen, abkühlen lassen und mindestens für 3-4 Stunden in den Kühlschrank stellen. Intensiver schmecken wird es, wenn die Masse eine Nacht im Kühlschrank stehen kann.

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 Milchemischung 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.