

Eis von gebrannten Mandeln

😊 happy-mahlzeit.com/2021/11/23/eis-von-gebrannten-mandeln

Zutaten für 2 Personen:

- 200 g ungeschälte Mandeln
- 2 Eier
- 200 ml Sahne
- 200 ml Milch
- 30 g Puderzucker
- 100 g Salzkaramell-Creme
- 200 g Zucker
- 1 Pk. Vanillezucker
- 1 TL Zimt, nach Belieben

Zubereitung:

Sahne, Milch und Karamell-Creme langsam aufkochen, bis sich die Karamell-Creme aufgelöst hat. Dann die Hitze wieder reduzieren.

1 Ei trennen. Eigelb, ganzes Ei und Puderzucker verquirlen. Etwas von der Karamellmilch zu den Eiern geben und vermengen. Nun die Eiermasse zu der restlichen Karamellmilch geben und verrühren. Die Masse für circa 25 Minuten in die Eismaschine geben.

Zucker, Vanillezucker und 100 ml Wasser aufkochen und die Mandeln zugeben. Zimt dazugeben und unter ständigem Rühren die Mandeln mit dem Zucker karamellisieren lassen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Sobald alle Mandeln mit Karamell überzogen sind auf ein Backblech geben, gut ausbreiten und auskühlen lassen.

Ein paar der Mandeln in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Schnitzelklopfer oder einem Pfannenboden klein hacken. Kurz vorm Servieren in die Eismaschine geben.

Das Eis in Schälchen füllen und mit ganzen karamellisierten Mandeln garniert servieren.

Rezept: Tim Biebighäuser-Becker

Quelle: Die Küchenschlacht vom 1. Dezember 2016

Episode: Dreierlei vom Weihnachtsmarkt