

Pistazien-Marzipan-Eis

Zutaten | 4 Portionen

100 g	Pistazienkerne
200 ml	Milch
2	Eigelbe
60 g	Zucker
1 Pkg.	Vanillezucker
30 g	Marzipanrohmasse
200 ml	Schlagsahne

Zubereitungszeit: 30 Min., Einfrierzeit: ca. 2 Stunden

Zubereitung:

- Die Pistazien grob hacken und in einer Pfanne ohne Öl anrösten.
- Milch aufkochen, die Pistazien dazu geben, alles 15 Minuten ziehen lassen und anschließend im Mixer fein pürieren.
- Eigelb, Zucker und Vanillezucker mit dem Handrührgerät schaumig rühren.
- Marzipan, Sahne, Ei-Zuckermischung und die Pistazienmilch im Mixer fein pürieren.
- Die fertige Eismasse in die Eismaschine füllen und so lange verarbeiten, bis sie die gewünschte Konsistenz hat. Das cremige Eis sofort servieren oder in eine Frischhaltbox füllen und für ca. 1 Stunde in das Gefrierfach stellen

Tipp:

Man kann das Eis auch ohne Eismaschine zubereiten. Dafür ein Gefäß im Gefrierfach für ca. 1-2 Stunden kaltstellen. In der Zwischenzeit die Eismasse zubereiten, komplett abkühlen lassen, umrühren, in das tiefgekühlte Gefäß füllen und einfrieren. Damit das Eis schön cremig wird, muss die Eismasse etwa alle 30 Minuten umgerührt werden, bis sie fest geworden ist.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von ca. 156 g:

Nährwertabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
464 kcal	35,6 g	28 g	10,3 g	151 mg