

Cremiges Pistazien-Eis



Zutaten für 1 Liter Eis:

Milch 250 ml

Sahne 500 ml

Rohrrohrzucker 160 g

Eier 2 Stück

Pistazienkerne (gehäutet und gehackt) 50 g

Optional: Pistazienkerne (geröstet) 15 g

Tipp: Wollt ihr eurem Eis noch einen salzigen Knusper als Topping geben, dann fügt kurz dem Servieren noch ein paar geröstete, gesalzene Pistazien hinzu.

Schritt 1:

Erwärmt die Milch und die Sahne zusammen in einem Topf und lasst die gehackten Pistazien darin 45 Minuten weich kochen. Anschließend püriert ihr die Milch-Sahne-Mischung und die aufgeweichten Pistazien zu einer feinen und homogenen Masse. Lasst diese bei Raumtemperatur abkühlen und stellt sie erst dann im Kühlschrank.

Schritt 2:

Schlagt nun die Eier in einer Schüssel zwei bis drei Minuten schaumig und gebt dann ganz langsam und peu à peu den Rohrrohrzucker hinzu. Die Zuckerkrystalle müssen sich alle gelöst haben, bevor ihr auch diese Masse im Kühlschrank kaltstellt.

Schritt 3:

Als nächstes gebt ihr die Pistazien-Mischung durch ein feines Sieb, um letzte kleine Stücke herauszusieben – so wird das Eis später cremiger und feiner für den Gaumen. Fügt nun die Pistazienmasse und die Eier-Zucker-Mischung zusammen und schlagt beides nochmal auf. Erst jetzt kommt eure Eiscreme für 45 Minuten in die Eismaschine.

Ihr könnt das Eis umgehend mit dem Knusper bestreuen und servieren, oder einfrieren und später in diesem Vergnügen schwelgen. Dazu füllt es in ein tiefkühlgeeignetes Gefäß um und bedeckt das Eis oben luftdicht mit Klarsichtfolie, damit es keine Luft zieht und Eiskristalle bildet.