



www.suesse-weine.de

ZUTATEN

Für 4 Personen

Haselnusseis

75 g gehackte Haselnüsse
120 g Puderzucker
4 Eigelbe (Kl. M)
400 g Sahne

Grob gehackte Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett braun rösten. Eigelb mit Puderzucker in einer Schüssel im heißen Wasserbad schaumig rühren, vom Herd nehmen und so lange rühren bis eine dickliche Creme entsteht (eventuell Schüssel noch einmal zurück ins heiße Wasserbad geben). Abkühlen lassen, dabei immer wieder einmal umrühren. Nach Abkühlung die gehackten Haselnüsse zufügen.

Die Sahne steif schlagen und vorsichtig unter die Creme heben. Fertige Creme entweder zu Eis verarbeiten oder in kleine Förmchen (ca. 150 ml) füllen und mindestens 5 Stunden im Tiefkühlschrank durchfrieren lassen.

Weinempfehlung

Banyuls Traditionnel