



## Walnusseis Rezept

### Zutaten:

- 400 ml Sahne
- 300 ml Vollmilch
- 1 EL Magermilchpulver (optional)
- 140 g Zucker
- 1 Vanilleschote
- 1 Eigelb
- 120 g gehackte Walnüsse
- 100 g Zucker



### Herstellung:

1. Zuerst stellst du die **Grundeis Mischung** her. Dazu gibst du die Sahne, Milch, Magermilchpulver und 140 g Zucker in einen Topf und vermischt alles mit einem Schneebesen.
2. Dann kratzt du eine Vanilleschote aus und gibst das Mark in die Milch / Sahne Mischung.
3. Unter Rühren erhitzt du jetzt die Masse auf **ca. 80°C** und lässt sie dann auf etwa **70° C herunterkühlen**. Damit machst du mögliche Keime unschädlich.
4. Jetzt das **Eigelb zugeben**, mit dem Schneebesen gut verrühren und noch ein wenig bei 70°C „ziehen“ lassen. Jetzt nicht mehr zu stark erhitzen, da sonst das Ei stocken könnte.
5. Die Eismasse muss jetzt ein paar Stunden auf Kühlschranktemperatur abkühlen. Egal ob du eine Eismaschine verwendest oder nicht.
6. Während die Eismasse abkühlt, kannst du schon das **Walnusskrokant herstellen**. Auch das muss ganz auskühlen.
7. Du gibst jetzt die 100 g Zucker in eine heiße Pfanne und lässt ihn hellbraun karamellisieren. Vorsicht, dass nichts anbrennt!
8. Jetzt die gehackten Walnüsse dazugeben und gut vermischen. Die Nüsse sollen schön vom Karamell bedeckt sein.
9. Das Walnusskrokant jetzt auf eine geölte Platte ausstreichen und ganz abkühlen lassen. Dann klein hacken.
10. Gegen Ende des Gefriervorgangs die **Walnüsse dazu geben**.

