Zutaten

- 90 g Kürbiskerne
- 60 g Zucker
- 300 ml Sahne
- 5 Eigelb
- 3 Eßl Rohrzucker
- 1 cl Cognac
- 3 Eßl Kürbiskernöl

Dessert

Kürbiskerneis

Herbstliche Eisvariante – für die, denen es nie zu kalt ist. Knackig und süß!

So wird’s gemacht:

1. Für den Kürbiskernkrokant Kürbiskerne im Ofen rösten. Zucker schmelzen.
2. Wenn er beginnt, hellbraun zu werden, Kürbiskerne unterrühren, bis sie gleichmäßig mit Karamell überzogen sind.
3. Auf Backpapier gießen, dünn ausstreichen und hart werden lassen.
4. Dann zunächst in grobe Stücke brechen.
5. 1/3 für die Dekoration bei Seite legen.
6. Den übrigen Krokant feiner hacken.
7. Für das Eis Sahne aufkochen.
8. Eigelb mit Roh-Rohrzucker cremig aufschlagen und unter die Sahne rühren.
9. Unter ständigem Rühren auf maximal 75 Grad erhitzen.
10. Anschließend Cognac und Kürbiskernöl hinzufügen.
11. Wenn die Eismasse abgekühlt ist, in einer Eismaschine cremig gefrieren lassen.
12. Sobald das EIs gefroren ist, den Kürbiskernkrokant einrieseln lassen.