Zutaten

- 300 ml Sahne
- 3 EL Ahornsirup
- 3 Eigelb
- Abrieb 1/4 Orange
- 1 Tonka Bohne gerieben (alternativ Vanille)
- 1 Schuss Amaretto
- Ahornsirup zum Marmorieren

Dessert

Ahornsirup-Eis

Entdecken Sie unser köstliches Ahornsirup-Eis Rezept. Einfach nachzukochen und ein Genuss! Jetzt ausprobieren bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Sahne, Ahornsirup, Orangenabrieb und Tonka Bohne aufkochen lassen. Eigelb in eine große Schüssel geben. Unter ständigem Rühren die heiße Sahne zum Eigelb geben. Mit Amaretto abschmecken und in der Eismaschine gefrieren lassen. Wenn das Eis cremig gefroren ist, in eine Schüssel füllen und langsam Ahornsirup hineinlaufen lassen. Dabei mit einem Löffel leicht rühren, so dass das Eis marmoriert ist. Im Tiefkühlfach für weitere 30 Minuten einfrieren.