

Zutaten

- 75 g Zucker
- 75 g gehackte Haselnüsse
- 250 ml Sahne
- 2 Eigelbe
- 30 g Vanillezucker

Dessert

Haselnuss-Krokant-Eis

Entdecken Sie unser köstliches Haselnuss-Krokant-Eis! Perfekt für heiße Tage. Jetzt nachkochen und genießen mit Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Den Zucker in der Pfanne goldbraun karamellisieren lassen, dann sofort die gehackten Haselnüsse hinzugeben. Den Karamell auf ein Backblech (mit Backpapier) geben und erkalten lassen. Anschließend mit einer Moulinette grob zerkleinern bis Krokantstücke entstanden sind.
2. Die Sahne mit dem Zucker aufkochen lassen und dann vom Herd nehmen. Eigelb mit einem kleinen Schuß der heißen Sahne anrühren und anschließend mit der restlichen Sahnemasse verrühren. Die Eismasse auskühlen und anschließen in einer Eismaschine gefrieren lassen. Wenn das Eis fertig gefroren ist, die Krokantstücke unterrühren.