

Zutaten

- 40 g Zucker, 40 g ganze Mandeln mit Schale
- 250 ml Sahne
- 2 Eigelbe
- 30 g Vanillezucker

Dessert

Karamellisiertes Mandel-Eis

Entdecken Sie unser köstliches karamellisiertes Mandel-Eis! Ein einfaches Rezept, das begeistert. Jetzt ausprobieren bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Zucker in der Pfanne goldbraun schmelzen, dann sofort die Mandeln hinzugeben und auf ein Backblech zum Erkalten umfüllen. Anschließend mit einer Moulinette grob zerkleinern, bis Krokant Stücke entstanden sind.
2. Die Sahne mit dem Zucker aufkochen und vom Herd nehmen. Die zwei Eigelbe mit einem kleinen Schuss der heißen Sahne anrühren und anschließend mit der restlichen Sahnemasse anrühren. Auskühlen lassen und in einer Eismaschine gefrieren lassen, kurz bevor das Eis fertig gefroren ist, die Krokantstücke hinzugeben.