

Zutaten

- 250 ml Sahne
- 2 Eigelb
- 30 g Vanillezucker

Dessert

Krokanteis

Entdecken Sie unser köstliches Krokanteis Rezept! Cremig und knusprig, perfekt für heiße Tage. Jetzt nachkochen bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Für das Krokanteis 75 g Zucker in der Pfanne goldbraun schmelzen, dann sofort 75 g Haselnüsse hinzugeben und auf ein Backblech zum Erkalten umfüllen. Anschließend mit einer Moulinette grob zerkleinern bis Krokantstücke 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. In einer Eismaschine gefrieren lassen, kurz bevor das Eis fertig gefroren ist, die Krokantstücke hinzugeben.