

Zutaten

- 300 ml Sahne
- 60 g Zucker
- 3 Eigelb
- Schalenabrieb von 1/4 unbehandelten Orange
- 1/4 Tonka-Bohne gerieben (alternativ Vanille)
- 1 Schuss Amaretto
- 30 ml Kürbiskernöl
- 30 g Kürbiskerne
- 1/2 EL Butter
- 1 EL Zucker
- Prise Zimt
- 4 mittelgroße Dessert-Gläschen
- Williams-Christ Schnaps

Dessert

Kürbiskern-Eiscreme

Entdecke unser Rezept für köstliche Kürbiskern-Eiscreme! Perfekt für den Herbst. Jetzt nachkochen bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Sahne, Zucker, Orangenabrieb und die geriebene Tonka-Bohne aufkochen lassen. Eigelb in eine große Schüssel geben. Unter ständigem Rühren die heiße Sahne über die Eigelbe geben. Mit Amaretto abschmecken und abkühlen lassen. Dann die Eismasse in der Eismaschine gefrieren lassen.
2. Kürbiskerne in der Pfanne ohne Öl goldbraun rösten. Parallel Zucker karamellisieren. Dabei nicht im heißen Zucker rühren, sondern nur wenn nötig die Pfanne bewegen und den geschmolzenen Zucker verlaufen lassen. Sobald der Zucker eine goldbraune Farbe erreicht hat, die Butter und die gerösteten Kürbiskerne hineingeben.
3. Den Krokant auf einem Backpapier auskühlen lassen und mit etwas Zimt verfeinern. Klein hacken und 2/3 unter das fertig gefrorene Eis rühren. Der Rest dient als Dekoration.
4. Zunächst den ausgestochenen Biskuit in die Gläschen geben. Mit Willi beträufeln, dann Quitten-Kompott und Eis darauf geben.
5. Mit Kürbiskern-Krokant bestreuen.