

Zutaten

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

Dessert

Mandel-Krokant-Eis

Entdecken Sie unser köstliches Mandel-Krokant-Eis! Einfach nachzumachen und perfekt für den Sommer. Jetzt bei Kochateliers ausprobieren!

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 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. Auskühlen lassen und in einer Eismaschine gefrieren lassen, kurz bevor das Eis fertig gefroren ist, die Krokantstücke hinzugeben.