

Zutaten

- 250 ml Sahne
- 80 g Marzipanrohmasse
- 2 Eigelb
- 20 g Vanillezucker
- 20 g geröstete Mandelblätter

Dessert

Marzipan-Mandel-Eis

Entdecken Sie unser Rezept für cremiges Marzipan-Mandel-Eis. Probieren Sie es aus und genießen Sie die orientalischen Aromen! | Kochateliers

So wird’s gemacht:

1. Die Sahne mit dem Zucker aufkochen lassen und vom Herd nehmen. Die zwei Eigelb mit einem kleinen Schuss der heißen Sahne anrühren und anschließend mit der restlichen Sahnemasse verrühren. Das Marzipan hinzugeben und mit einem Zauberstab verquirlen. In einer Eismaschine gefrieren lassen. Kurz bevor das Eis fertig gefroren ist, die gerösteten Mandelblätter hinzugeben.