



Pistazieneis

 Dauer
30 min.

 Schwierigkeit
Mittel

Zutaten

für 4 Portionen

Pistazien	250 g
Milch	300 ml
Zucker	125 g
Schlagsahne	200 g
Eier	3 St.
Rohrzucker	2 EL
Wasser	2 EL



Zubereitung

Pistazien aus den Schalen lösen (ergibt ca. 125 g). 15 g beiseitestellen. In einem hohen Gefäß Pistazien, Milch und Zucker in einem Mixer sehr fein pürieren. Pistazienmilch durch ein feines Sieb in einen Topf streichen. Sahne zugeben und auf mittlerer Stufe ca. 4 Min. erhitzen.

Inzwischen Eier trennen, Eiweiß anderweitig verwenden. Eigelb in einer kleinen Schüssel verquirlen. 3 EL heiße Pistaziensahne unter Rühren zufügen. Diese Masse unter Rühren zur übrigen Pistaziensahne in den Topf geben. Bei mittlerer Stufe ca. 1–2 Min. erhitzen, bis die Creme eindickt und knapp aufkocht, dabei die ganze Zeit rühren, damit das Eigelb nicht ausflockt. Topf vom Herd nehmen, auf ein Eiswasserbad setzen und Masse unter gelegentlichem Umrühren abkühlen lassen.

In eine flache Schale geben und ca. 4–5 Std. tiefkühlen. Dabei nach ca. 60 Min., wenn die Masse vom Rand her zu gefrieren beginnt, gut durchrühren und diesen Vorgang etwa alle ca. 30 Min. wiederholen, bis das Eis fertig ist.

Inzwischen in einer Pfanne Rohrzucker mit Wasser auf hoher Stufe erhitzen und karamellisieren lassen. Beiseitegestellte Pistazien darin wenden und auf ein Stück Backpapier geben. Abkühlen lassen, dann grob hacken. Eis zu Kugeln portionieren und mit dem Pistazienkrokant bestreut servieren. Nach Belieben in Eiswaffeln servieren.

Viel Freunde beim Genießen!

Tipp: Alternativ Pistaziensahne in eine Eismaschine geben und darin nach Geräteanweisung zu Eiscreme gefrieren.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	658 kcal		
Kohlenhydrate	59 g	Ballaststoffe	6 g
Eiweiß	22 g	Fette	40 g