Pistazien-Nougat-Eis

Das wunderbare Pistazien-Nougat-Eis besteht aus frischen Zutaten, sogar der Nougat wird selbst gemacht. Am besten gelingt das Rezept mit der Eismaschine.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,5 h



Foto: jules

Zutaten

3 Stk.	Eiweiß
20 g	Staubzucker
250 g	Honig
750 g	Zucker
150 g	Traubenzucker
300 ml	Wasser
550 g	Pistazien (geröstete)
150 g	Zucker
150 g	Sauerrahm
250 g	Schlagobers
0.5 TL	Vanilleextrakt
0.5 TL	Zitronensaft

200 g	Pistaziennougat

Zubereitung

1. Zuerst wird der Nougat für das Pistazien-Nougat-Eis hergestellt. Dazu die Eier trennen (Eidotter werden nicht verwendet). Das Wasser in einen Topf füllen, Zucker und Traubenzucker einrühren und aufkochen lassen. Weiterkochen und ständig rühren, bis sich der Zucker komplett gelöst hat und die Masse dickflüssig wird (wie Sirup). Leicht weiterköcheln lassen.

2. Das Eiklar auf höchster Stufe schaumig schlagen. Langsam den Staubzucker einrühren lassen. Nun den Honig in einen Topf füllen und rührend aufkochen lassen. Den flüssigen Honig langsam unter das Eiklar rühren. Zuletzt den noch köchelnden Zuckersirup ebenfalls langsam unterrühren.

3. Die Masse weitere 5 Minuten auf höchster Stufe schlagen. Zum Schluss die gerösteten Pistazien unterheben. Die Nougatmasse in eine flache Form oder Schale füllen und komplett auskühlen lassen.

4. Unterdessen das Schlagobers in eine Schüssel füllen. Sauerrahm, Zitronensaft, Vanilleextrakt und Zucker zufügen und alles gründlich verrühren. In die Eismaschine geben und gefrieren lassen. Einen Teil des abgekühlten Nougats klein schneiden und einige Minuten vor Programmende mit in die Eismaschine geben.

Tipp

Das Pistazien-Nougat-Eis nach Belieben mit gehackten Pistazien bestreuen.