Vanilleeis mit Kernöl und Kürbiskernen

Mit diesem Rezept lässt sich einfaches Vanilleeis ganz wunderbar verfeinern: Das Vanilleeis mit Kernöl und Kürbiskernen ist eine köstliche Delikatesse aus der Steiermark.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Gesamtzeit: 15 min



Foto: Christian Kadluba

Zutaten

6 EL	Kürbiskerne
2 EL	Zucker
2 Kugeln	Vanilleeis
1 EL	Kürbiskernöl
	Schlagobers (nach Belieben)

Zubereitung

1. Für das Vanilleeis mit Kernöl und Kürbiskernen zunächst eine Pfanne (ohne Fett!) erhitzen und die Kürbiskerne darin leicht anrösten. Mit Zucker bestreuen und karamellisieren lassen, dann sofort aus der Pfanne nehmen.

2. Vanilleeis portionsweise mit frisch geschlagenem Schlagobers anrichten und mit dem Kürbiskernöl beträufeln. Mit den karamellisierten Kürbiskernen bestreuen und servieren.

Tipp

Bei der Zubereitung von Vanilleeis mit Kernöl und Kürbiskernen können zur Not auch fertig geröstete (und gesalzene) Kürbiskerne aus dem Handel verwendet werden.