Pistazieneis

Das Pistazieneis kühlt und schmeckt cremig, köstlich. Ein einfaches Rezept für ein wunderbares selbstgemachtes Speiseeis.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 35 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

150 ml	Vollmilch
150 ml	Schlagobers
1 Stk.	Vanilleschote
60 g	Pistazien (fein gemahlen)
30 g	Pistazien (grob gehackt)
2 Stk.	Eidotter
50 g	Zucker

Zubereitung

1. Für das **Pistazieneis** die Milch und das Schlagobers in einen Kochtopf geben. Die Vanilleschote aufschneiden und das Mark auskratzen, in die Milch geben. Aufkochen lassen und die Pistazien in die Masse geben. Den Topf von der Herdplatte nehmen und ziehen lassen.

2. Die Eidotter mit dem Zucker schaumig schlagen, langsam in die Mischung einrühren. Unter ständigem Rühren erhitzen, sobald die Masse eindickt, ist das Eis fertig.

3. Das Pistazieneis in einen Behälter geben und im Gefrierschrank durchfrieren lassen.

Tipp