



ZUTATEN

Marzipaneis:
500ml Sahne
500ml Milch
1 Vanilleschote
150g Rohmarzipan
6 Eigelbe
70g Zucker
1/2 Ampulle Bittermandelöl
100g Nougat

Schokosauce:
200ml Sahne
100ml Milch
1/2 El Stärke
300g Zartbitterschokolade

REZEPT: MARZIPAN-“BAUMSTAMM“-EIS

1. Für das Eis die Sahne, die Milch und das Mark einer Vanilleschote bei mittlerer Hitze aufkochen. Das Rohmarzipan in kleine Würfel schneiden und in die heiße Sahne-Milch-Mischung geben. Bei niedriger Hitze und mehrmaligen Umrühren Marzipan schmelzen lassen
2. Eigelbe mit Zucker und Bittermandelöl in einer größeren Schüssel schaumig schlagen (ca. 4 Minuten mit dem elektrischen Handrührgerät)
3. Heiße Sahne-Milch-Mischung zum Eigelb geben, gut vermischen und alles zusammen zurück in den Topf geben. Bei mittlerer Hitze langsam eindicken lassen. Vorsicht: Die Masse darf nicht kochen, sonst gerinnt das Eigelb!
4. Die Eismischung in eine große Schüssel füllen, kurz abkühlen lassen und für 4 Stunden kalt stellen
5. Nougat einfrieren für 1 Stunde und anschließend in kleine Würfel schneiden
6. Die Eismasse aus dem Kühlschrank nehmen, noch einmal kräftig aufschlagen und optimalerweise zusammen mit den Nougatstückchen in eine Eismaschine geben und anschließend für 3 Stunden in einer Tupperdose in der Tiefkühltruhe fest werden lassen. Alternativ kann die Masse auch in eine Tupperdose gefüllt und alle 30 Minuten durchgerührt werden.
7. Für die Schokosauce Sahne, Milch und Stärke bei mittlerer Hitze zu einer Sauce aufkochen, vom Herd nehmen und Schokolade darin schmelzen lassen
8. Eis ca. 15 Minuten vor dem Servieren aus der Tiefkühltruhe nehmen und Schokoladensauce kurz vor dem Servieren über das Eis fließen lassen

REICHT FÜR 1,2 LITER
DAUERT 9 STUNDEN
(VORBEREITUNGSZEIT 1 STUNDE)



NOTIZEN

