

## Aromenwunder: Kürbiskerneis mit Kürbiskern-Krokant



### Für besondere Gäste...

Das heutige Rezept ist etwas Besonderes. In unserem heutigen Rezept sind Kürbiskerne, Kürbiskernöl und Kürbiskern-Geist zu einem herrlich grünen und nussigen Eis vermählt. Meine Empfehlung dabei ist, dass der Kürbiskern-Geist erst dann zugegeben wird, wenn das Eis schon servierfertig gefroren ist. Wer den Geist zu früh dazu gibt, muss viel länger warten, bis das Eis friert. Als knusprige Einlage habe ich aus Kürbiskernen und Karamell, Krokant gemacht. Der wird zerkleinert und mit dem Kürbiskern-Geist erst kurz vor dem Servieren zugemischt. Eine köstliche Kombi.

Hier unsere heutige Rezeptur für „Kürbiskern-Eiscreme mit Kürbiskern-Krokant“:

### Zutaten

#### Für ca. 1 Liter Eiscreme:

- 300 ml Sahne
- 300 ml Milch
- 150 g Puderzucker
- 50 g Zucker
- Abrieb einer halben Tonkabohne oder Vanillemark

- 6 Eigelbe
- 100 g Kürbiskerne
- 4 EL Kürbiskernöl
- 4 cl Kürbiskern-Geist
- 3 EL Apfelessig

## **Zubereitung**

In einem kleinen Topf 50 g Zucker karamellisieren.

50 g Kürbiskerne grob hacken und in den Karamell rühren. Dann den Nusskaramell auf geöltes Backpapier verteilen. Mit einem zweiten, geöltem Backpapier abdecken und mit dem Nudelholz dünn ausrollen. Nach dem Erkalten in kleine Stücke hacken.

50 g Kürbiskerne mit 50 ml Wasser und 4 EL Kürbiskernöl sehr fein mixen.

Die Eigelbe mit Puderzucker schaumig schlagen.

Die Milch und die Sahne mit Tonkabohne (oder Vanillemark) aufkochen, dann vom Herd ziehen. Die heiße Milch-Sahnemischung nach und nach in die Ei-Zuckermasse geben und über Wasserbad dicklich schlagen. Sobald es dick wird (wie Vanillesoße) im Eiswasserbad kalt schlagen.

Danach die fein gemixte Kürbiskern-Ölmasse hinzugeben und in der Eismaschine frieren.

Vor dem Servieren den Kürbiskern-Geist, Apfelessig und den gehackten Kürbiskern-Krokant untermischen.