

Kürbiskerneis 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.