



eiscreme mit nüssen, krokant, portweinrosinen und feigen

zutaten

4 Eigelb
1 Vanilleschote
200 ml Vollmilch
200 ml Sahne
125 g Zucker
1 EL Rosinen
75 ml Portwein
3 EL gehackte Mandeln
3 EL Zucker
10 Walnusskerne
4 getrocknete Feigen
25 g dunkle Schokolade
1 EL gehacktes Zitronat



zubereitung

Die Rosinen für einige Stunden im Portwein marinieren.

Die Mandeln mit dem Zucker in eine kleine Pfanne geben und bei mittlerer Hitze karamellisieren lassen. Die Masse dünn auf Backpapier streichen und abkühlen lassen. Den Mandelkrokant mit einem großen Messer hacken.

Das Zitronat fein und die Schokolade grob hacken, die Feigen in kleine Würfel schneiden.

Die Walnusskerne hacken und in einer Pfanne hellbraun rösten und abkühlen lassen.

Eigelb in einen Topf geben und hellschaumig schlagen.

Vanilleschote halbieren und auskratzen, Mark und Schote zusammen mit Milch, Sahne und Zucker in einem weiteren Topf aufkochen. Die kochend heiße Masse vorsichtig über die Eier geben und mit einem Schneebesen kräftig rühren. Bei geringer Hitze (besser: Wasserbad) rühren, bis Masse dickcremig ist. Abkühlen lassen.

Alle Zutaten gut abgekühlt vermischen und in der Eismaschine gefrieren lassen.