



Mjpics Fotografie



# Walnusseis

## Walnusseis mit Ahornsirup

...megaleckerer Rezept für die Eismaschine ♦ Ohne Ei

- 450 ml Vollmilch ab 3,5%
  - 1½ gestrichene EL Speisestärke
  - 300 g süße Sahne
  - 40 g Frischkäse (Doppelrahmstufe)
  - 1 Prise Meersalz
  - 2 EL [\\*Glucosesirup](#)
  - 100 g Zucker
  - 3 EL Ahornsirup
- 
- **Für die karamellisierten Walnüsse**
  - 100 g Walnuskerne natur
  - 4 EL brauner Rohrzucker
1. Den Frischkäse in einer mittelgroßen Schüssel mit dem Meersalz und dem Ahornsirup glatt rühren und beiseite stellen
  2. von den 450 ml Milch 2 -3 EL abnehmen und in einer kleinen Schüssel mit der Speisestärke glatt rühren und beiseite stellen
  3. In einem größeren Topf die restliche Milch, die Sahne, den Zucker und den Glucosesirup aufkochen und 4 Min. sprudelnd kochen lassen. Aufpassen, dass nichts überkocht
  4. Jetzt den Topf von der Herdplatte nehmen und die Speisestärke langsam einrühren
  5. Den Topf erneut auf die Herdplatte stellen und alles noch einmal unter Rühren 1 Min. aufkochen, bis die Eismasse etwas eindickt, dann den Topf von der Herdplatte nehmen
  6. Jetzt die heiße Eismasse langsam in die Schüssel mit dem Frischkäse und dem Ahornsirup füllen und schön glatt rühren
  7. Auf Zimmertemperatur abkühlen lassen und am besten über Nacht in den Kühlschrank stellen

### Walnüsse karamellisieren

Den Zucker in eine Pfanne geben und bei mittlerer Hitze schmelzen lassen, dabei nicht umrühren. Wenn der Zucker karamellisiert ist und schön bernsteinfarben aussieht, die Walnuskerne dazu geben und so lange wenden, bis sie vom Karamell überzogen sind und duften

1. Die Masse auf ein Backpapier streichen und komplett auskühlen lassen
2. Wenn die Masse ausgekühlt ist, die karamellisierten Walnüsse mit dem Messer klein hacken, damit man später im Eis nicht so große Stücke hat und bis zum nächsten Tag beiseite stellen

### **Am nächsten Tag**

Die gekühlte Eismasse in die Eismaschine geben und einschalten. Die Maschine laufen lassen, bis sie abschaltet oder bis das Eis schön dick und cremig ist. Kur vor Ende, wenn das Eis cremig wird, die karamellisierten Walnüsse dazu geben! Wenn das Walnusseis fertig ist, in einen gefrier geeigneten Behälter geben und mit einem luftdichten Deckel verschließen und für ca. 4 Stunden in den Gefrierschrank geben.

Mehr Rezeptideen findet Ihr auf meiner Webseite

[www.mjpics.de](http://www.mjpics.de)