

Pistazien-Eis

Zutaten für 4 Personen:

- 75 ml Sahne
- 70 g Zucker
- 100 g Pistazien, gemahlen
- 125 g Creme double
- 1 Vanilleschote
- 25 g Pistazien, gehackt
- 40 g Milcheis-Basis



Zubereitung:

Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herausschaben. Schote, Mark, Sahne und Zucker erwärmen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Abkühlen lassen und die Creme double sowie die gemahlene Pistazien unterrühren.

Die Masse in die Eismaschine füllen und in 25-30 Min. cremig fest frieren lassen*. Danach mit den gehackten Pistazien bestreuen und sofort servieren oder in eine Gefrierbox füllen und einfrieren.

Zubereitung: 30 Min.

Frieren: 25-30 Min.

*Für die Eisherstellung ohne Eismaschine geben Sie die zubereitete Eismasse in eine

Marita Wohlers Versand

seit 1998

www.wohlers-versandhandel.de

große Metallschüssel und stellen diese dann für 30 Min. ins Eisfach.
Herausnehmen und mit dem Schneebesen gründlich durchschlagen.
Wieder ins Eisfach stellen und nach 30 Min. wieder durchschlagen.
Diesen Vorgang noch 3-4mal wiederholen.

Marita Wohlers Versand

seit 1998

www.wohlers-versandhandel.de