



Pistazieneis

Rezept für ca. 1000 ml

Zutaten

150 g Zucker
15 g Glukosepulver
15 g Magermilchpulver
2 g Johannisbrotkernmehl
500 ml/g frische Vollmilch
300 ml/g flüssige Sahne (30–32 % Fettgehalt)
100 g reines Pistazienmark
1-2 Prisen feines Meersalz
Geschälte Pistazienkerne, gehackt oder ganz zum Garnieren (optional)

Zubereitung

Alle trockenen Zutaten incl. Johannisbrotkernmehl abwiegen und gut miteinander vermischen.

Milch und Sahne in einen Topf geben, bei mittlerer Temperatur bis auf ca. 80 Grad erwärmen (nicht aufkochen!) und dabei die trockenen Zutaten mit einem Schneebesen gut einrühren. Den Topf von der Herdplatte nehmen, das Pistazienmus mit der Prise Salz in die warme Masse geben und die Masse mit einem Stabmixer gut zu einer homogenen Masse durchmischen.

Die Eisgrundmasse auf Zimmertemperatur abkühlen lassen und dann mindestens 6 Stunden, besser über Nacht, in den Kühlschrank stellen und reifen lassen. Die erkaltete Eisgrundmasse aus dem Kühlschrank nehmen, nochmals mit dem Stabmixer gut aufmixen und dann in die Eismaschine umfüllen.

Hinweis

Bitte hier die maximalen Füllmengen bzw. Angaben des Herstellers Ihrer Eismaschine beachten und nach deren Gebrauchsanweisung ein cremiges Eis herstellen. Die Dauer hierfür ist abhängig vom verwendeten Gerät. Sollten Sie über einen Hochleistungsmixer mit Kochfunktion verfügen, können Sie die Arbeitsschritte bis zum Aufmixen in diesem zeitsparend zusammenfassen.

Die fertige Eiscreme mit einem Spatel aus der Eismaschine entnehmen und in einen geeigneten, im Gefrierfach vorgekühlten Behälter umfüllen, verschließen und im Gefrierfach durchfrieren lassen.

Zum Servieren mit einem Eis-Portionierer oder –Dipper Kugeln formen, in einer Dessertschale oder auf einem Teller anrichten und nach Belieben mit den gehackten Pistazienkernen oder Streuseln garnieren.

Sollte das Eis aufgrund zu kalter Temperaturen im Gefrierfach zu hart geworden sein, stellen Sie es erst ein paar Minuten in den Kühlschrank zur besseren Entnahme.

Anmerkung:

Sollten Sie über keine Eismaschine verfügen, können Sie die flüssige Eismasse auch in einen flachen Gefrierbehälter füllen. Diesen dann ins Gefrierfach stellen und die Masse 1 x stündlich gut umrühren, bis sie eine cremig-feste Konsistenz hat, damit sich keine Eiskristalle bilden.



backshop24