

Cremiges Eis mit Brombeeren und Pfeffer



Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie: 339 kcal/ 1421

Fett: 28 g

Davon gesättige
Fettsäuren: 13 g

Eiweiß: 6 g Kohlenhydrate: 16 g

ungesättige Fettsäuren: 15 g

Zubereitungszeit: 60 Minuten (+ Kühlzeit)

Zubereitung:

- 1. Butter, Walnüsse, eine Prise Salz und einen Teelöffel Pfeffer in eine Pfanne geben und bei mittlerer Stufe erhitzen. Die Mischung so lange erhitzen, bis die Butter walnussbraun wird. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
- 2. Eigelb, Zucker und Agavensirup mit einem Schneebesen gut verrühren. Anschließend die Mischung beiseite stellen.
- 3. Die Milch und Sahne in einen Topf geben, einmal aufkochen lassen und dann vom Herd nehmen, etwas abkühlen lassen. Die Sahnemilch anschließend sehr langsam mit dem Schneebesen in die Eiermischung rühren.
- **4.** Die Eier-Milchmischung anschließend wieder in einen Topf geben. Bei mittlerer Hitze vorsichtig erhitzen und dabei rühren bis die Mischung etwas dicker wird. Vom Herd nehmen und für eine Stunde im Kühlschrank abkühlen lassen.

Zutaten für 8 Portionen :

4 EL Butter

65 g kalifornische Walnüsse, fein gehackt Salz

2 TL schwarze Pfefferkörner, grob gemahlen 6 Eigelb

30 g brauner Zucker

30 ml Agavensirup

480 ml Vollmilch

240 ml Sahne (36% Fett)

60 ml Ahornsirup

500 g frische Brombeeren

Außerdem:

eine Eismaschine

5. Die abgekühlte Mischung, die Buttermischung sowie den restlichen schwarzen Pfeffer und den Ahornsirup in die Eismaschine geben. Nach Anleitung der Eismaschine ein cremiges Eis herstellen und anschließend mit frischen Brombeeren servieren.