# Cremiges Eis mit Brombeeren und Pfeffer

**Zubereitungszeit:**
60 Minuten (+ Kühlzeit)

**Nährwertangaben** (pro Portion/Stück)

| | | | |
|---|---|---|---|
| Energie: | 339 kcal/ 1421 kJ | Fett: | 28 g |
| Eiweiß: | 6 g | Davon gesättige Fettsäuren: | 13 g |
| Kohlenhydrate: | 16 g | ungesättige Fettsäuren: | 15 g |

**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 |

**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.

**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.