Minz-Eis mit Schoko-Walnuss-Crunch

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	435 kcal/ 1821 kJ	Fett:	27 g
Eiweiß:	7 g	Davon gesättigte Fettsäuren:	11 g
Kohlenhydrate:	42 g	ungesättigte Fettsäuren:	16 g

Zubereitungszeit:
ca. 30 Minuten + 8-9 Stunden Kühlzeit

Zutaten für 8 Portionen :

1	Vanilleschote
200 ml	Sahne
250 ml	Vollmilch
4	Eigelb
150 g	Zucker
3 EL	Minzextrakt oder -sirup
50 g	dunkle Schokolade
50 g	kalifornische Walnüsse, gehackt

Außerdem

8	Eiswaffeln
50 g	dunkle Schokolade
3 EL	kalifornische Walnüsse, gehackt
	Eismaschine

Zubereitung:

1. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Milch und Sahne, die Vanillestange und das Mark zusammen in einen Topf geben und kurz aufkochen lassen, dann vom Herd nehmen. Die Eigelbe und den Zucker in einer separaten Schüssel schaumig rühren. Nun die heiße Milchmischung in einem Strahl unter die Eimasse rühren und zurück in den Topf geben. Nun alles unter ständigem Rühren erwärmen (darf nicht kochen) bis alles eine leicht dickflüssige Konsistenz annimmt. In eine Schüssel füllen und abgedeckt mindestens sechs Stunden, am besten über Nacht, kühl stellen. Die Masse in eine Eismaschine füllen und den Minzextrakt hinzufügen. Die Mischung ca. 30 Minuten in der Eismaschine kühlen.

2. In der Zwischenzeit die Schokolade über einem Wasserbad schmelzen und die Walnüsse hinzugeben. Die überzogenen Walnüsse mit Hilfe einer Gabel aus der Schokolade nehmen, gut abtropfen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Fünf Minuten vor Ende der Kühlzeit die Schoko-Walnuss Stücke zum Eis geben und gut durchrühren. Eis in einen Behälter füllen und nochmals ca. zwei Stunden im Tiefkühler durchkühlen lassen. Wer mag, kann seine Eiswaffeln mit flüssiger Schokolade innen auspinseln, dann die Waffeln innen mit Walnüssen bestreuen. Nun das Eis in die Waffeln füllen und servieren.