

Nussecken-Eis

Zutaten für die Nussecken:

- 80 g Haselnüsse
- 10 g Vanille-Zucker
- 20 g Zucker
- 30 g Butter
- 10 ml Wasser
- 30 g Zartbitter-Kuvertüre

Butter mit Zucker und Vanille-Zucker in einem Topf unter ständigem Rühren aufkochen. Haselnüsse fein hacken und zusammen mit dem Wasser in die Butter-Zucker-Masse geben und zu einer feuchten Masse einkochen. Auf ein Backblech geben und bei 160 Grad Umluft etwa 12 Minuten backen, bis die Masse leicht gebräunt ist.

Kuvertüre über einem Wasserbad schmelzen. Ein Drittel der Nussplatte in die geschmolzene Kuvertüre geben, auf einem Stück Backpapier auskühlen lassen und dann in kleine Stücke brechen.

Zutaten für das Eis (für 1 Kilo):

- 600 ml Milch
- 50 ml Sahne
- 130 g Zucker
- 20 g Dextrose
- 25 g Trockenglucose
- 40 g Magermilchpulver
- 2 g Johannesbrotkernmehl
- 2 g Guarkernmehl

Alle Zutaten in ein hohes Gefäß geben und mit einem Pürierstab gut vermischen. Mindestens 1 Stunde ziehen lassen.

Zutaten für die die Karamell-Paste:

- 30 ml Sahne
- 30 ml Zucker

Zucker auf mittlerer Flamme unter ständigem Rühren in einem Edelstahltopf schmelzen. Herd ausschalten und die Sahne tröpfchenweise einrühren. Zuletzt noch einmal aufkochen.

Sendung/Quelle: Nordtour: Den Norden erleben

Sendetermin: 23.12.2023

Koch/Köchin: Julian Rakowski

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen