



Menge 1 ml



Dauer bis zu 20 Minuten



Schwierigkeit leicht

WALNUSS-AHORNSIRUP-EIS

Knackige Walnüsse und herb-süßer Ahornsirup - ein Eis für den besonderen Abschluss zum Herbst-Dinner!



Zubereitung

1. Walnüsse bei mittlerer Hitze in einer Pfanne leicht anrösten. Abkühlen lassen und grob hacken.
2. Milch in ein ausreichend großes (ca. 1,5 l), hohes Rührgefäß geben. Diamant Eiszauber für Milch hinzugeben und mit einem Handrührgerät 1 Minute vorsichtig auf niedrigster Stufe verrühren. Danach weitere 2 Minuten auf höchster Stufe cremig aufschlagen.
3. Ahornsirup mit dem Handrührgerät unterrühren. Walnüsse unterheben.
4. Eismischung in geeignete Behälter füllen, verschließen und mindestens 5–8 Stunden im Gefrierschrank bei -18 °C einfrieren.

Zutaten

120 g	Walnüsse
350 ml	Milch
200 g	Diamant Eiszauber für Milch
125 ml	Ahornsirup

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.