

Baumnuss Glace

Zutaten für 0.5 Liter

100	g	Baumnusskerne	Grob hacken.
100	g	Zucker	
2	EL	Wasser	Zucker und Wasser vermischen und erhitzen bis ein goldbraun gebrannter Zucker entstanden ist. Baumnusskerne begeben, kurz umrühren und die Masse auf ein Backpapier stürzen und auskühlen lassen. Die karamellisierten Baumnüsse grob zerstossen (Pfannenboden, Walholz, etc.).
2	dl	Milch	
1	Prise	Salz	Milch mit dem Salz aufkochen.
2		Eigelbe	In einer Schüssel verquirlen und die heisse Milch unter ständigem Rühren langsam begeben. Eimilch zurück in die Pfanne geben und unter ständigem Rühren so lange erhitzen bis sie cremig wird.
2	dl	Rahm	In eine Schüssel geben. Die Eimilch durch ein Sieb zum Rahm sieben.
1	dl	Ahornsirup	
1	TL	Vanilleextrakt	Sirup und Vanille unter die Masse rühren und zugeeckt auskühlen und anschliessend in der Eismaschine gefrieren lassen. Kurz bevor das Glace fertig gefroren ist, die karamellisierten Baumnüsse dazu geben.

