

Pistazieneis



ZUBEREITUNG

Zunächst wird der Sirup für das Eis hergestellt. Hierfür geben Sie das Wasser gemeinsam mit dem Ahornsirup in einen Topf und bringen die Mischung für ca. 2 Minuten zum Köcheln. Geben Sie den Sirup in ein hohes Gefäss und füllen Sie danach mit Kokosmilch auf. Mit einem Stabmixer mixen Sie alles zu einer homogenen Masse. Füllen Sie die Kokosmilch-Sirup-Mischung nun in Eiswürfelformen und lassen Sie diese im Tiefkühlschrank gefrieren. Zur Herstellung des Eises nehmen Sie die Eiswürfel aus dem Tiefkühler und geben die Pistazien gemeinsam mit den Eiswürfeln in ihren Hochleistungsmixer. Alles gut mixen bis eine cremige Eiskonsistenz erreicht ist. Achtung, die Masse darf nicht zu flüssig werden! Sofort verzehren. Übrig gebliebenes Eis können Sie wieder einfrieren.

ZUTATEN

400 ml Kokosmilch

150 ml Wasser

50 g Ahornsirup

80 g Pistazien,
geschält

Arbeitszeit:

30 Minuten

Rezept von:

Sendung Doctor's Kitchen Talk
