

Schnelles Vanilleeis-Dessert



Zubereitungszeit: 10 min
Kühlen: ca. 3 h
Schwierigkeitsgrad: leicht

Für 4 Personen

Zutaten:

500 g Vanilleeis
80 g gehackte Mandeln

Anleitung:

Das Vanilleeis circa 10 Minuten weich werden lassen. 4 Soufflé-Förmchen mit Frischhaltefolie auskleiden. Dafür die Förmchen am besten innen etwas anfeuchten, damit die Folie haften bleibt. Das Vanilleeis in die Förmchen drücken, oben glatt streichen und im Tiefkühlgerät circa 3 Stunden durchfrieren lassen.

In der Zwischenzeit die Mandeln in einer trockenen Pfanne rösten und danach vollständig auskühlen lassen. Kurz vor dem Servieren das Eis mithilfe der Folie aus den Förmchen heben, die Folie entfernen und das Eis in den gerösteten Mandeln wälzen. Sofort servieren.

Tipps:

Gut schmeckt das Eis auch mit selbst gemachtem Krokant: Dafür 80 g Nüsse klein hacken. In einer Pfanne 80 g Zucker schmelzen und goldgelb karamellisieren, dann 1 TL Butter unterziehen. Die gehackten Nüsse zügig untermischen und gut umrühren. Sobald die Nüsse von Karamell umhüllt sind, die Masse auf ein Blatt Backpapier schütten, mit einem zweiten Blatt Backpapier bedecken und dünn ausrollen. Den Krokant auskühlen lassen und mit einem geölten Messer klein hacken.