

Heidelbeereis mit Mandelblättchen



Zubereitungszeit: 15 min
Gefrierzeit ca.: 1 h 35 min
Schwierigkeitsgrad: leicht

(Für 6 Personen)

Zutaten:

300 ml Sahne
200 ml Milch
150 g Zucker
2 Eier
1 Eigelb
300 g Heidelbeeren
40 g gehobelte Mandelkerne

Zubereitung:

Die Sahne mit der Milch und dem Zucker aufkochen. Die Eier mit dem Eigelb schaumig schlagen und die kochende Sahnemischung einrühren. Über einem heißen Wasserbad zur Rose abziehen und dann auf Kühlschranktemperatur herunterkühlen.

Inzwischen die Heidelbeeren waschen, ggf. putzen und pürieren. In die Sahnemasse einrühren und in einer Eismaschine nach Herstellerangaben zu Eis gefrieren, dann etwa 1 Stunde in den Tiefkühler stellen.

In dieser Zeit die Mandeln in einer trockenen Pfanne rösten. Das Eis als Kugeln in Schälchen anrichten und mit den Mandeln bestreuen.