

# ERDNUSSBUTTEREIS – WIE EIN SNICKERS

## Erdnussbuttereis – wie ein Snickers

Erdnussbutter ist einfach der Hammer! Ok, ich glaube es gibt zwei Typen von Leuten: die, die Erdnussbutter lieben und die, die sie nicht ausstehen können. Wer zur zweiten Sorte gehört wird hier keinen Spaß haben, aber ich war glücklich! Die Inspiration kam wieder aus dem Buch The Icecreamists – Exclusive Eiscreme und andere Laster. Es ist die ultimative Quelle für großartiges Eis. Matt schlägt vor das Eis auf Brioche zu essen, ich entscheide mich aber für die Kombination mit einem guten Klecks Karamellaufstrich und Schokoraspeln. Dadurch schmeckt es wie ein wunderbarer Snickers Riegel. Einfach nur großartig!



### Zutaten für 4 Personen:

250ml Vollmilch (bei mir fettarme Milch)

2 Eigelb (Eier Größe M)

70g Mascarpone + 70g Schlagsahne (im Original 125g Crème Double)

90g Zucker

250g Erdnussbutter

1 Hand voll ungesalzene Erdnüsse

im Original 1 Prise Meersalz, die würde ich aber beim nächsten Mal weglassen

4 große TL Karamellaufstrich (hier von Sahne Muh-Muh)

2 EL Schokoraspel

### Zubereitung:

Ich erhitze die Milch mit Mascarpone und Sahne und rühre mit dem Schneebesen so lange bis sich alles gelöst hat. Sobald die Milch dampft nehme ich sie vom Herd. Die Eier trennen und die Eigelb mit dem Zucker schaumig rühren.



Die Hälfte der Milch langsam in die Eimasse rühren. Dann kommt der Ei-Milch Mix zurück in den Milchtopf. Gut verrühren und bei leichter Hitze (hier Stufe 5 von 14) eindicken lassen. Wenn der Löffeltest klappt (die Masse muss einen Film auf einem Holzlöffel bilden) ist die Crème fertig.



30 Minuten abkühlen lassen und über Nacht (oder wenigstens für einige Stunden) in den Kühlschrank stellen.

150g Erdnussbutter in die kalte Crème geben und mit dem Stabmixer glatt mixen. Ich könnte das jetzt auch mit einem Strohhalm trinken - wirklich!



Ab damit in die Eismaschine - dort dreht es knapp 45 Minuten seine Runden. Die restliche Erdnussbutter bei geringer Hitze im Ofen oder in der Mikrowelle (hab ich nicht) schmelzen lassen. Die Eiscrème zusammen mit der fast flüssigen Erdnussbutter und den gehackten Erdnüssen locker in eine Schüssel streichen und nochmal für 2 Stunden ins Eisfach stellen.



Dann ist es endlich so weit - ich gebe je eine Kugel Erdnussbutter Eis in eine Tasse und setze einen Teelöffel Karamellcrème darauf. Mit Schokoraspeln bestreusen und sofort servieren.

Besser als jedes Snickers!

