

WALNUSS-RUM EIS MIT MASCARPONE

WALNUSS-RUM EIS MIT MASCARPONE

Auf der Suche nach einem ersten Eis-Rezept für meine UNOLD bin ich auf I-love-tiramisu auf ein interessantes Rezept gestoßen. Leider konnten wir von den 4 Kugeln nur 2 essen weil im Rezept 100 ml Rum vorgesehen waren. Ich mag Rum – aber das war einfach zu viel. Dadurch hat das Eis auch über 1 Stunde gebraucht bis es gefroren war. Ich habe das Rezept hier entsprechend angepasst und auch ein paar karamellisierte Nüsse direkt ins Eis gegeben. Mit der Eismaschine selbst war ich super glücklich.



Zutaten für 4 Kugeln:

80 g Zucker

2 Eigelb

40 ml brauner Rum (im Original 100 ml)

250 g Mascarpone

1/2 TL gemahlene Vanille

Für die Nüsse:

125 g Zucker

50 ml Wasser

100 g Walnüsse

Zubereitung:

Ich trenne die Eier und schlage das Eigelb mit dem Zucker und der gemahlene Vanille auf. Dann rühre ich Mascarpone und Rum unter bis ich eine glatte Crème habe. Die Crème stelle ich im Kühlschrank kalt bis es in der Eismaschine weiter geht.

Für das Karamell koche ich Zucker und Wasser zusammen auf. Sobald der Zucker braun wird und sich Karamell bildet gebe ich die Walnüsse dazu. Rundum im Karamell wenden und abkühlen lassen.

Dann gebe ich die Crème für das Eis in die Eismaschine. Dazu kommt die Hälfte der karamellisierten Walnüsse. Mit dem vielen Rum braucht das Eis leider über eine Stunde, aber die Eismaschine schaltet automatisch auf Kühlung als es fest wird. Ich bin zumindest von der Unold

begeistert.

Als das Eis dann endlich fertig gefroren ist gebe ich 2 Kugeln in jedes Schälchen und lege ein paar zusätzliche karamellisierte Walnüsse oben drauf.

Eine Kugel konnten wir essen, danach war es einfach zu viel Rum - beim nächsten Mal nehme ich nur 40 oder 50 ml Rum.

Voilà - mein erstes Eis!

