

# Nougat-Eis mit Grappa

## Sahniges Nougat-Eis mit Grappa

etwa 8 Portionen



etwas Übung erforderlich

\_\_\_ bis 20 Minuten



### Zutaten:

#### Zutaten:

- 1 Dr. Oetker Vanilleschote
- 5 Eigelb (Größe M)
- 50 g Zucker
- 500 g Schlagsahne
- 200 g Dr. Oetker Nuss-Nougat
- 2 EL Grappa
- etwa 2 Msp. gemahlener Zimt

#### Zum Verzieren:

- etwa 25 g Dr. Oetker Edel-Kuvertüre oder Schokolade

### 1 Vorbereiten:

Vanilleschote der Länge nach aufschlitzen und das Mark mit einem Messerrücken herausschaben.

### 2 Zubereiten:

Eigelb und Zucker in einer Rührschüssel mit einem Schneebesen verrühren. Sahne mit Nougat, der ausgekratzten Vanilleschote und dem Vanillemark in einem Topf aufkochen. Durch ein Sieb zur Eigelbmasse geben. Die Mischung wieder in den Topf geben und bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren erhitzen und bis zur Rose abziehen.

- ### 3
- Die Masse in eine Schüssel umfüllen, in ein kaltes Wasserbad setzen und die Masse mit dem Schneebesen so lange weiterschlagen, bis sie abgekühlt ist. Dann den Grappa unterrühren, mit Zimt abschmecken und anschließend in der Eismaschine cremig gefrieren lassen.

**Hinweis:** Nur **ganz frische** Eier verwenden (Legedatum beachten, mind. 23 Tage Resthaltbarkeit).



**4 Verzieren:**

Kuvertüre raspeln oder mit einem Sparschäler Späne abhobeln und die Eiskugeln damit verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Für ein schokoladiges Nougat-Eis ersetzen Sie 100 g Nuss-Nougat durch 100 g Dr. Oetker Kuvertüre Zartbitter.
- Für eine alkoholfreie Variante lassen Sie den Grappa einfach weg.

