

# Eis von gebrannten Mandeln

## Für zwei Personen

200 g ungeschälte Mandeln	2 Eier	200 ml Sahne
200 ml Milch	30 g Puderzucker	100 g Salzkaramellcreme
200 g Zucker	1 Pk. Vanillezucker	1 TL Zimt, nach Belieben

Sahne, Milch und Karamellcreme langsam aufkochen bis sich die Karamellcreme aufgelöst hat. Hitze wieder reduzieren.

Ein Ei trennen. Eigelb, ganzes Ei und Puderzucker verquirlen. Etwas von der Karamellmilch zu den Eiern geben und vermengen. Nun die Eiermasse zu der restlichen Karamellmilch geben und verrühren.

Die Masse für circa 25 Minuten in die Eismaschine geben.

Zucker, Vanillezucker und 100 Milliliter Wasser aufkochen und die Mandeln zugeben. Zimt dazugeben und unter ständigem Rühren die Mandeln mit dem Zucker karamellisieren lassen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Sobald alle Mandeln mit Karamell überzogen sind auf ein Backblech geben, gut ausbreiten und auskühlen lassen.

Ein paar der Mandeln in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Schnitzelklopfer oder einem Pfannenboden klein hacken. Kurz vorm Servieren in die Eismaschine geben.

Eis von gebrannter Mandel in Schälchen füllen mit ganzen karamellisierten Mandeln garnieren und servieren.

Tim Biebighäuser-Becker am 01. Dezember 2016