

Pistazien Eis

Zutaten

200 ml	Sahne
200 ml	Milch
60 g	Zucker
20 g	Marzipan
100 g	Pistazien
2	Eier

Zubereitung

Die Pistazien hacken und mit der Milch mixen. Die Milch kurz aufkochen lassen und danach abkühlen lassen.

Das Marzipan in kleine Scheiben schneiden und mit der abgekühlten Milch-Pistazien-Mischung pürieren. Die Sahne, den Zucker sowie die Eier hinzugeben und noch mal pürieren.

Die fertige Eismasse in die Eismaschine geben und anschließend am besten für ca. eine Stunde in den Froster stellen.