Macadamia Eis

200 g Eigelb

400 g Zucker

1500 ml Milch

1500 ml Sahne

600 g Macadamia Krokant

200 ml Macadamia Sirup (Monin)

Krokant:

Macadamianüsse rösten und klein hacken. 100 Zucker Karamellisieren und 20-40 ml Wasser dazu geben. Die Nüsse dazu geben und auf Backpapier erkalten lassen und anschließend hacken.

Eis:

Milch Sahne und 100g Zucker erwärmen.

Eigelb und Zucker über dem Wasserbad aufschlagen. Das Milch/Sahne Gemisch und Monin dazu geben. In die Eismaschine füllen und kurz vor Schluss den Krokant dazu geben.