



Pistazieneis

Mein bestes Pistazieneis ... aus 100% Pistazien ♥ ganz natürlich

- 95 g Pistazienmark
 - 10 g Rohmarzipan
 - 200 ml Sahne
 - 450 ml Milch ab 3,5%
 - 100 g Zucker
 - 1½ EL Speisestärke
 - 2 EL [*Glucosesirup](#)
 - 40 g Frischkäse Doppelrahmstufe
 - 1 Prise Meersalz
1. Den Frischkäse in einer mittelgroßen Schüssel mit dem Meersalz und dem Pistazienmark glatt rühren und beiseite stellen
 2. von den 450 ml Milch 2 -3 EL abnehmen und in einer kleinen Schüssel mit der Speisestärke glatt rühren und beiseite stellen
 3. In einem größeren Topf die restliche Milch, die Sahne, Marzipan, den Zucker und den Glucosesirup aufkochen und 4 Min. sprudelnd kochen lassen. Aufpassen, dass nichts überkocht
 4. Jetzt den Topf von der Herdplatte nehmen und die Speisestärke langsam einrühren
 5. Den Topf erneut auf die Herdplatte stellen und alles noch einmal unter Rühren 1 Min. aufkochen, bis die Eismasse etwas eindickt, dann den Topf von der Herdplatte nehmen
 6. Jetzt die heiße Eismasse langsam in die Schüssel mit der Frischkäse-Pistazien-Mischung füllen und schön glatt rühren
 7. Auf Zimmertemperatur abkühlen lassen und am besten über Nacht in den Kühlschrank stellen

Am nächsten Tag:

Die gekühlte Eismasse in die Eismaschine geben. Die Maschine laufen lassen, bis sie abschaltet oder das Eis schön dick und cremig ist. Das fertige Eis nun in einen gefrier geeigneten Behälter geben. Mit einem luftdichten Deckel verschließen und für ca. 4 Stunden in den Gefrierschrank geben.