AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	30 Min.	Winter	Schweiz

HASELNUSS-HALBGEFRORENES

Rezept: Anna Donat-Müller, Wohlen (1902-1993) - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Viele feine Gelati, Crèmes und Torten sind zu kaufen. Dieses Halbgefrorene gibt es nur selbstgemacht. Darum 10 Portionen zaubern, nicht nur 4!

ZUTATEN (10 PERSONEN)

150 g	Haselnüsse	3	Eigelb
250 g	Zucker	3	Eiweiss
1.3 dl	Milch	5 dl	Vollrahm
		0.4 dl	Kirsch

ZUBEREITUNG

1. Haselnüsse grob hacken und in einer Bratpfanne rösten. Die Hälfte des Zuckers zugeben, schmelzen und karamellisieren lassen. Die Karamellmasse auf einem Backpapier auskalten lassen. Im Mixer feinkörnig zerkleinern.
2. Die Eigelbe mit wenig Milch verrühren. Den Rest des Zuckers und die restliche Milch aufkochen, Eigelbmasse beifügen und nochmals kurz heiss werden lassen. Vom Feuer ziehen und solange mit einem Schwingbesen schlagen, bis die Masse erkaltet ist.
3. Eiweiss zu Schnee schlagen, ebenso Rahm. Anschliessend Eischnee, Schlagrahm, die karamellisierten Haselnüsse sorgfältig mischen und nun den Kirsch unterheben. In eine Form oder in Portionenförmchen füllen und mind. 12 Std. im Tiefkühler gefrieren lassen.