

Nonnos Biscotti-Pop-Eiscreme

Zutaten

- 400 g Sahne
- 250 ml Milch
- 100 g Zucker
- 4 EL (ca. 60 g) Mandelmus
- ½ TL Zimt
- Mark von 1 Vanilleschote
- ca. ½ Packung Biscotti in kleine Stücke gebrochen
- Popcorn (zum Servieren)



Zubereitung

1. Den Zucker in der Milch auflösen lassen. Dann das Mark der Vanilleschote hinzugeben.
2. Sahne und Mandelmus hinzugeben und alles gut umrühren.
3. Die Masse in einer Eismaschine gefrieren lassen.
4. Kurz bevor die Masse gefroren ist, die Biscotti-Stücke ins Eis rühren.
● Vollständig gefrieren lassen.
5. Mit dem warmen, frischen Popcorn garnieren – und servieren!

Wer keine Eismaschine hat:

6. Die Masse in eine große Schüssel geben. Die Schüssel sollte mindestens doppelt so groß sein wie die Eismenge. In den Tiefkühler stellen.
7. Warten, bis die Masse schon ein paar Zentimeter am Rand gefroren ist. Das dauert je nach Menge, Leistung des Tiefkühlers und Größe der Schüssel unterschiedlich lange (ca. 90 Minuten sind kein Grund, um unruhig zu werden).
8. Aus dem Tiefkühler nehmen und mit einem starken Schwingbesen kräftig durchrühren und alles vom Rand lösen. Richtig Luft darunterschlagen, damit eine geschmeidige Masse entsteht. Das dauert nicht lange, braucht aber etwas Kraft.
9. Wieder in den Tiefkühler stellen und den Vorgang in kürzeren Abständen 2 bis 3 Mal wiederholen.
10. Wenn eine softeisartige Masse entstanden ist, die Biscotti-Stücke einrühren. Dann kann man das Eis in eine lagerfähige Form umfüllen – oder mit frischem Popcorn garniert gleich verzehren.