

Heiß und knusprig trifft kalt und cremig – frittierte Haselnuss-Verpoorten-Eis-Nocken

Zutaten

Zutaten für 6 Portionen

Zutaten für das Haselnuss-Verpoorten-Eis:

350 ml Sahne

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

4 Eigelbe

80 g Zucker

2 Pkg Bourbon-Vanille-Zucker

100 g gemahlene Haselnüsse



Zutaten für die Panade und das Frittieren:

3 Eier

2 EL Zucker

80 g zarte Haferflocken

80 g Cornflakes

geschmacksneutrales Pflanzenöl zum Frittieren

Zubereitung

Zubereitung Haselnuss-Verpoorten-Eis:

Die Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett unter Rühren anrösten, bis sie schön anfangen zu duften. Dann die Pfanne vom Herd nehmen und die gerösteten Nüsse am besten umfüllen, damit sie schneller abkühlen.

200 ml Sahne in einem Topf kurz aufkochen lassen. Danach vom Herd nehmen und ein wenig abkühlen lassen. In der Zwischenzeit die Eigelbe mit dem Zucker und dem Bourbon-Vanille-Zucker in einer Schüssel richtig schön schaumig schlagen. Während die Ei-Zucker-Masse weiter gerührt wird, die noch warme Sahne-Milch-Mischung langsam unterrühren!

Dann wieder alles in den Topf füllen, unter Rühren langsam erhitzen, aber nicht kochen lassen (!) und zu einer Rose abbinden! Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Nun die gerösteten Haselnüsse und den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren. Ist die Mischung auf Zimmertemperatur abgekühlt, werden die restlichen 150 ml Sahne steif geschlagen und vorsichtig unter die Masse gehoben. Danach gibt man die Masse in die Eismaschine. Anschließend das Eis in einen verschließbaren Behälter füllen und für mind. 4 bis 6 Stunden einfrieren.

Wenn das Eis richtig durchgefroren ist, dann mit einem Esslöffel schöne große Nocken abstechen.

Tip 1: eine ausreichend große Edelstahlplatte o.ä. schon vorher ebenfalls einfrieren und nun die Nocken darauf verteilen. Für die Weiterverarbeitung müssen die Nocken komplett gefroren sein, daher am besten mit Folie abdecken und zurück in das Gefrierfach oder die -truhe stellen.

Die Cornflakes in einer Plastiktüte fein zerbröseln, danach mit den Haferflocken mischen und in einen tiefen Teller geben. Die Eier mit dem Zucker mischen und ebenfalls in einen tiefen Teller geben. Jetzt die Eisnocken wieder hervorholen.

Tip 2: Damit das Eis während des Panierens nicht auftaut, packt man am besten einige Eispacks unter die Platte.

Alle Nocken nun einmal erst in Ei und danach mit der Cornflakes-Haferflockenmischung wälzen. Die Nocken jetzt wieder für ca. 15 bis 30 Minuten einfrieren und anschließend das Panieren ein weiteres Mal wiederholen. Auch nach dem zweiten Panieren die Nocken wieder einfrieren.

Link zum Rezept: [Heiß und knusprig trifft kalt und cremig – frittierte Haselnuss-Verpoorten-Eis-Nocken](#)

Heiß und knusprig trifft kalt und cremig – frittierte Haselnuss-Verpoorten-Eis-Nocken

Für das anschließende Frittieren sollte ein Topf genommen werden, der groß genug ist, um ca. 4 bis 6 Nocken gleichzeitig zu frittieren. In diesen Topf so viel Öl einfüllen, dass die Nocken schwimmend frittiert werden können. Das Öl erhitzen. Wenn das Öl ausreichend heiß ist, die Nocken aus der Kühlung holen und für max. eine Minute ausbacken! Große Nocken benötigen eine knappe Minute, kleine Nocken nur gut 30 Sekunden!

Tipp 3: Die Nocken sollten nach der Hälfte der benötigten Zeit einmal gewendet werden, um rundherum knusprig braun zu werden.

Nach dem Frittieren sofort heiß und knusprig servieren.

Leser-Tipp

Dazu schmeckt sehr gut ein wenig VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und frische Schlagsahne. Selbstverständlich schmecken die Nocken auch mit anderen Eissorten sehr gut! Die Kombination der heißen, knusprigen Außenhülle und dann das noch kalte und cremige Eis im Inneren ist unglaublich lecker!

[Link zum Rezept: Heiß und knusprig trifft kalt und cremig – frittierte Haselnuss-Verpoorten-Eis-Nocken](#)