

## Kürbiskernöl Eis



Kürbiskerne sind ein steirischer Klassiker beziehungsweise gehören sie einfach zur Steiermark wie der Strand zum Meer. So auch das daraus gewonnene Kürbiskernöl. Neben dem Vanilleeis steirischer Art ist das Kernöl Eis eine Gaumenfreude wenn man Kernöl mag.

Vielleicht ist beim ersten Löffel der erste Gedanke „ist das zu viel Öl?“ aber irgendwie denkt man beim zweiten Löffel das schmeckt echt super, nussig und cremig und nicht ölig.

Daher jemand der Kernöl und Kürbiskerne liebt, sollte es unbedingt probieren.

### Zutaten für 1000 g:

115g Eis Perfecto 40g Perfecto Plus 1g Salz 70g Zucker 407g Milch 1,5% 240g Sahne 30% 15g Bindemittel 110g Kürbiskernöl #karamalisierte Kürbiskerne' 40g Zucker 80g Kürbiskerne Natur

### Zubereitung:

trockene Zutaten mischen -- Milch, trockene Zutaten und Kernöl 2min auf höchster Stufe mixen -- Sahne hinzufügen und auf niedriger Stufe kurz mixen -- Das Eis min 60 Minuten reifen lassen oder über Nacht. -- Eis in die Eismaschine geben -- Kürbiskerne trocken in der Pfanne rösten und in eine Schalge geben -- Zucker in der Pfanne karamellisieren und Kerne hinzufügen -- gut verrühren und auf einem Backpapier ausbreiten und auskühlen lassen. ACHTUNG nicht anfassen oder kosten-große Verbrennungsgefahr -- Wer gerne Crunch mag, gibt einen Teil der Kerne in das Eis bevor es in den Tiefkühler kommt. Wenn nicht einfach nach dem Portionieren oben auflegen.