

Festliches Nuss-Küchlein mit Pistazieneis

1 Blech (entspricht 12 Küchlein)

DAUER 90 Minuten (ohne Ruhezeit)

Zutaten:

Für das Pistazieneis:

100 g Lorenz World Selection Pistazien geröstet & gesalzen

130 g Zucker

500 ml Milch

75 ml Schlagobers

1 Eigelb

50 g Lorenz World Selection Pistazien geröstet & gesalzen

Für die Küchlein:

200 g weiche Butter

200 g Zucker

3 Eier

300 g Mehl

Etwas Backpulver

1 Pkg. Lorenz Studentenfutter DELUXE (ohne Rosinen)

125 ml Milch

Für das Karamell:

100 g Zucker

40 ml Wasser

½ Pkg Lorenz Studentenfutter DELUXE (ohne Rosinen)

Zubereitung:

Für das Pistazieneis 100 Gramm Pistazien mit der Hälfte des Zuckers im Food Prozessor sehr fein mahlen. Die Pistazien-Zucker-Mischung mit Milch und Schlagobers in einem Topf erhitzen (Achtung: Nicht aufkochen!). Das Eigelb mit dem restlichen Zucker luftig aufschlagen. Die heiße Milch-Schlagobers-Mischung langsam zur Zucker-Ei-Mischung geben und weiter aufschlagen.

Die Mischung in einem Wasserbad unter Rühren auf 75 °C erhitzen. Die Schüssel aus dem Wasserbad nehmen, in eine zweite Schüssel mit Eiswasser stellen und unter gelegentlichem Rühren auf Kühlschranktemperatur abkühlen lassen. Die Mischung in eine Eismaschine füllen und für rund eine Stunde frieren lassen.

50 Gramm Pistazien hacken und rund fünf Minuten bevor das Eis fertig ist, in die Eismaschine füllen und unterrühren. Das Eis bis zur weiteren Verwendung im Gefrierfach aufbewahren.

Für die Küchlein die weiche Butter mit dem Zucker schaumig rühren. Die Eier einzeln, langsam dazugeben und weiter schaumig schlagen. Das Mehl mit dem Backpulver und dem Studentenfutter vermengen und abwechselnd mit der Milch zur Eier-Masse geben.

Die Masse auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 160 °C Heißluft für 40 Minuten backen. Den Teig kurz auskühlen lassen und zwölf Kreise ausstechen.

Für das Karamell ein Backblech mit Backpapier auslegen. Zucker und Wasser erhitzen und goldbraun karamellisieren. Nur dann umrühren, wenn die Masse nicht gleichmäßig braun wird. (Achtung: verbrennt leicht!) Das goldbraune Karamell sofort auf das Backblech gießen und das Studentenfutter darauf verteilen. Das Karamell am Backblech fest werden lassen und danach in Stücke brechen.

Die Küchlein mit einer Kugel Eis und mit Karamellstücken garniert servieren.

