

Ohne Zusatz von
Kristallzucker

Läckerli Huus
BASLER ORIGINAL

Läckerli-Nature-Glace mit Mandeln und Honig

Für 1 Liter Glace



REZEPT

Zubereitung: ca. 30 Min.

Gefrieren: ca. 30 Min. mit der
Glacemaschine, ca. 5 Stunden
ohne Glacemaschine

Cakeform von 1 Liter Inhalt

2,5 dl Milch

1 EL helles Mandelmus

170g flüssiger Honig, z.B.
Akazien- oder Blütenhonig

1 Prise Salz

6 Eigelbe

1,5 L Wasser, kalt

5 dl Vollrahm, steif geschlagen

80g ganze Mandeln, geröstet,
grob gehackt

80g Läckerli Nature aux amandes
et aux miel, in Würfel geschnitten

2 EL flüssiger Honig, z.B.
Akazien- oder Blütenhonig

ZUBEREITUNG

- 1 Milch in einer Pfanne erhitzen, Mandelmus und Honig begeben, rühren, bis sich Mandelmus und Honig aufgelöst haben, salzen.
- 2 Eigelbe in einer Schüssel mit dem Handrührgerät schaumig schlagen, warme Honig-/Mandelmilch langsam unter ständigem Rühren zu den Eigelben giessen.
- 3 Alles wieder zurück in die Pfanne giessen und unter Rühren mit dem Schwingbesen aufkochen, bis die Masse bindet. Masse in eine Schüssel giessen.
- 4 Im kalten Wasserbad mit dem Schwingbeseniterrühren, bis sie ausgekühlt ist. Schlagrahm vorsichtig darunterziehen.
- 5 Je 30g der Mandeln und Läckerli Nature aux amandes et au miel beiseite stellen, den Rest der Masse hinzugeben und in der Glacemaschine gefrieren lassen, oder 2–3 cm hoch in eine Form geben und unter häufigem Rühren 4–5 Stunden gefrieren.
- 6 Beiseite gestellte Mandeln und Läckerli Nature aux amandes et au miel über die Glace streuen. Glace sofort servieren oder bis zum Servieren zugedeckt tiefkühlen. Die 2 EL Honig kurz vor dem Servieren darübergiessen.