

Nussglacé mit Nocino



2 Eigelb, 120g Zucker schaumig rühren

2 dl Milch, 2 dl Vollrahm aufkochen, etwas auskühlen lassen, dann Ei/Zuckergemisch zugeben, nochmals erwärmen bis das Eigelb bindet

4 cl Ahornsirup darunter mischen.

100g Baumnüsse hacken, danach in einer Bratpfanne anrösten.

Baumnüsse zur Milch-Rahmmischung geben. In der Glacé-Maschine ca. 30 Minuten rühren lassen oder im Tiefkühler einfrieren.

Zum Servieren Kugeln ausstechen, mit 2-4 cl Nocino übergießen und mit Nüssen und/oder Rahm dekorieren.

Ein Hochgenuss !!

P.S. Der Nocino ist bei uns erhältlich. Die Flasche zu 35 cl kostet CHF 29.50.