

Pistazien-Eis mit Sesam-Krokant-Hippe

Für zwei Personen

Für das Eis:

250 g Pistazien, geschält	200 g Crème fraîche	100 ml Schlagsahne
300 ml Milch	1 Vanilleschote	100 g Zucker

Für die Hippe:

$\frac{1}{2}$ Orange	25 g Sesamsamen	15 g Mehl
35 g Honig	25 g Butter	35 g Rohrzucker

Für die Garnitur:

50 g Pistazien, geschält	1 Limette
--------------------------	-----------

Für das Eis:

Den Ofen auf 200 Grad Heißluft vorheizen.

Vanilleschote der Länge nach halbieren und Mark herauskratzen.

Pistazien, Crème fraîche, Schlagsahne, Milch, Vanillemark und Zucker in einem Blitzhacker zerkleinern Masse in die Eismaschine geben.

Für die Hippe:

Orange waschen und trockentupfen. Die Schale der Orange fein abreiben. Orangenschale mit der Butter in eine kleine Pfanne geben und die Butter schmelzen lassen. Etwas abkühlen lassen. In einer Schüssel die Orangenbutter sowie Sesam, Mehl, Honig und Zucker zu einem glatten Teig rühren. Von der Masse jeweils 1 gehäuften Teelöffel mit genügend Abstand voneinander auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Die Sesam-Krokant-Hippen im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene 4–5 Minuten goldbraun backen.

Für die Garnitur:

Pistazien hacken. Limette waschen, trockentupfen und Abrieb über dem Eis verteilen.

Das Eis in Gläsern anrichten und servieren.

Marina Grosch am 07. November 2019