

Gelato al Mandorlo con Timo (Mandeleis mit Thymian)

Zutaten

Eis

- 250 ml Milch
- 125 ml Sahne
- 2 Eigelbe
- 50 g Honig
- 50 g Mandeln
- 1/2 Bio-Zitrone
- 1 Zweig Thymian

Karamellierte Mandeln

- 20 g Mandeln
- 1 EL Zucker
- 1 EL Wasser
- 1/2 TL Olivenöl
- 1 Prise Salz

Zubereitung

Eis

Die Mandeln zum Schälen mit kochendem Wasser übergießen und **5 Minuten** einweichen lassen. Danach die Haut durch Herausdrücken der Mandel entfernen. Die geschälten Mandeln trocknen lassen.

Milch, Sahne und den Thymianzweig auf **ca. 80 Grad** erhitzen, vom Herd nehmen und **15 Minuten** ziehen lassen.

Die geschälten Mandeln und in einem Topf oder einer unbeschichteten Pfanne **etwa 5 bis 7 Minuten** rösten. Grob zerkleinern und zu der Thymian-Sahne-Milch geben. Mit einem Pürierstab zu einer homogenen Masse verrühren und noch einmal auf **ca. 80 Grad** erhitzen.

Eigelbe und Honig schaumig schlagen und das Milch-Sahne-Mandel-Gemisch unter ständigem Rühren vorsichtig zugeben.

Die Eismasse zur Rose ziehen. Dafür vorsichtig erhitzen, bis sie beginnt dickflüssig zu werden. Durch ein feines Sieb abgießen und auf Raumtemperatur abkühlen lassen.

Zitronenabrieb unterrühren und in der Eismaschine gefrieren.

Karamellierte Mandeln

Mandeln in kleine Stücke hacken.

Zucker und eine Prise Salz mit etwas Wasser **ohne Rühren** kochen, bis der Zucker golden karamellisiert. Olivenöl und Mandelstücke unterrühren und alles zusammen kurz weiter karamellisieren lassen. Auf einem großen Teller verteilen und abkühlen lassen.

Noch einmal grob hacken und auf das angerichtete Eis streuen.

From:
<https://www.fritzwiki.de/> - FritzWiki

Permanent link:
https://www.fritzwiki.de/doku.php?id=rezepte:getraenke:gelato_al_profumo_di_rosmarino

Last update: **05.06.2026 16:53**

