



## BeO-Kochtipp

### Kastanienglace

#### Zutaten für 4 Portionen

- 150 g Kastanien, geschält
- 3 dl Milch
- 0.5 dl Rahm, flüssig
- 1 Vanillestängel, aufgeschnitten
- 2 Eigelb
- 50 g Zucker
- 1 EL Vanillezucker
- 2 EL Calvados
- 1 dl Rahm, geschlagen

#### Zubereitung

Kastanien, Milch, Rahm und Vanillestängel aufkochen, bei kleiner Hitze zugedeckt weich köcheln. Dabei ab und zu umrühren. Mit 0,5 dl Milch pürieren und passieren.

Für die Glace die 1,5 dl Milch aufkochen, Eigelb, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren, Milch dazugießen, in die Pfanne zurückgeben, zur Rose kochen, passieren und völlig auskühlen lassen.

Kastanienpüree und Calvados zur Creme geben, Rahm darunterziehen und im Tiefkühler während 4-6 Stunden gefrieren. Zwischendurch mehrmals durchrühren.

#### Tipp

Die Glace kann auch mit 200 g fertig gekauftem Kastanienpüree gemacht werden. Dann jedoch nur die Hälfte des Zuckers nehmen.

Rezept von:

swissmilk.ch

swissmilk