



MENSAVEREIN RENNINGEN E.V.

Schweizer Haselnusskrokant (halbgefroren)

Zutaten für 4 Personen

3 Eigelb	1 Ei	80 g Zucker
1-2 EL Grand Manier	50 g Haselnüsse (grob und geröstet)	25 g Krokant (fertig)
250 ml Sahne		

Zubereitung

Eigelb, Ei und Zucker mit dem Mixer schaumig schlagen, dann die Masse im Wasserbad bei ca. 70 °C weiter schaumig rühren und 1-2 EL Grand Manier dazugeben.

50 g Haselnüsse (grob und geröstet), 25 g Krokant (fertig) in 250 ml steif geschlagener Sahne unterheben. Anschließend löffelweise die fertige Eimasse unterheben. In geeigneter Form einfrieren und mit Folie abgedeckt mindestens 12 Stunden durchfrieren lassen.

Die Menge reicht für ca. 6 Personen.