

Kürbiskern-Glace

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

Gefrieren: ca. 5 Std.

ergibt ca. 7 dl

3 dl Milch

2½ dl Rahm

3 Esslöffel Ahornsirup

3 Esslöffel Zucker

1 Teelöffel Maizena

2 frische Eier

*2 Esslöffel Kürbiskerne, fein gehackt,
geröstet*

1 Esslöffel Kürbiskernöl

Alle Zutaten bis und mit Eiern in einer Pfanne mit dem Schwingbesen verrühren, dann unter Rühren bei mittlerer Hitze bis **vors** Kochen bringen. Pfanne von der Platte ziehen, ca. 2 Min.iterrühren, die Creme durch ein Sieb in eine Schüssel giessen, sofort auskühlen. Die Kürbiskerne und das Kürbiskernöl darunter rühren, in ein Gefäss füllen und zugedeckt im Tiefkühler ca. 5 Std. gefrieren. Ab und zu durchrühren, damit die Eiskristalle klein bleiben; oder in einer Glacemaschine gefrieren.