

Erdnussbutter-Parfait



© Stephanie Natalie

Zutaten

- 250 g Erdnussbutter
- 400 ml Sahne
- 250 ml Milch (1,5 %)
- 3 Eigelb
- 100 g Zucker
- 1 EL Vanillezucker

Zubereitung

1. Zucker und Vanillezucker mit den Eigelben in einer Schüssel mit dem Handrührgerät schaumig schlagen.
2. Die Milch erwärmen und die Zuckermasse nach und nach dazugeben und gut einrühren. Nicht kochen lassen! Solange erhitzen bis eine dickere Masse entsteht.
3. Vom Herd nehmen und die Sahne und die Erdnussbutter hinzugeben und schön verrühren, bis sich die Erdnussbutter komplett aufgelöst hat.
4. Gut abkühlen lassen und nochmal umrühren. Masse in einen gefrierfesten Behälter geben und in das Gefrierfach stellen.
5. Dann ca. alle 30 Minuten mit einer Gabel gut umrühren und Luft unterrühren für ca. 3-4 Stunden.
6. Wer eine Eismaschine hat, hat es natürlich einfacher.

Die Portion reicht für etwa 1l Eisbehälter.