Blaubeer-Eis mit Walnuss-Müsli-Topping

Zubereitungszeit:
ca. 30 Minuten + 9 Stunden Kühlzeit

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	290 kcal/ 1210kJ	Fett:	17 g
Eiweiß:	5 g	Davon gesättige Fettsäuren:	7 g
Kohlenhydrate:	29 g	ungesättige Fettsäuren:	10 g

Zutaten für 8 Portionen :

Für das Eis:

1	Vanilleschote
200 ml	Sahne
250 ml	Vollmilch
4	Eigelb
150 g	Zucker
300 g	Blaubeeren, püriert
50 g	frische Blaubeeren

Für das Topping:

3 EL	Ahornsirup
4 EL	Haferflocken
3 EL	kalifornische Walnüsse, gehackt
2 TL	Kokosfett

Zubereitung:

Zubereitung:

1. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Milch und Sahne, die Vanillestange und das Mark zusammen in einen Topf geben und kurz aufkochen lassen, dann vom Herd nehmen. Die Eigelbe und den Zucker in einer separaten Schüssel schaumig rühren. Nun die heiße Milchmischung in einem Strahl unter die Eimasse rühren und zurück in den Topf geben. Dann alles unter ständigem Rühren erwärmen (darf nicht kochen) bis alles eine leicht dickflüssige Konsistenz annimmt. In eine Schüssel füllen und abgedeckt mindestens sechs Stunden, am besten über Nacht, kühl stellen.
2. Masse mit den pürierten Blaubeeren vermischen, den Mix in eine Eismaschine füllen und für ca. 30 Minuten kühlen. Eis in einen Behälter füllen und nochmals ca. zwei Stunden im Tiefkühlfach durchkühlen lassen.
3. Für das Müsli alle Zutaten vermischen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen. Bei 160 Grad (Gas: Stufe 1, Umluft: 140 Grad) im Ofen ca. 20 Minuten knusprig backen, dann abkühlen lassen. Eis aus dem Tiefkühler nehmen, portionieren und mit dem Müsli bestreuen.