

## MARRONI-GLACE

### Zutaten:

300 g Marroni, gegart

200 g Rahm

330 g Milch

0.5 Vanilleschote, ausgekratztes Mark

110 g Zucker

70 g Rohrzucker

4 Eigelb

je 15 g Rahm zur Fertigstellung

### Zubereitung:

1. Marroni **3 Sekunden / Stufe 7** zerkleinern, umfüllen.
2. Rahm, Milch, Vanille und Zucker in den Mixtopf geben und **7 Minuten / 85 ° / Stufe 2** aufkochen.
3. Rohrzucker & Eigelb zugeben und **2 Minuten / 80° / Stufe 4** kochen.
4. Gehackte Marroni zugeben und **15 Sekunden / Stufe 9** pürieren.
5. Die Masse in eine flache Form füllen und **mindestens 12 Stunden** einfrieren.
6. Die gefrorene Masse mit einem scharfen Messer in Stücke schneiden.
7. Die Hälfte der gefrorenen Stücke in den Mixtopf geben und **15- 20 Sekunden / Stufe 10** zerkleinern.
8. Ca. 15 g Rahm zugeben und **10 Sekunden / Stufe 4** cremig rühren.
9. Mit der anderen Hälfte gleich verfahren und sofort servieren.