**Walnusseis (Witzigmann)**

50 g Zucker

50 g grob gehackte Walnüsse

80 g Ahornsirup

125 g Walnusskerne

100 g Sahne

400 ml Milch

1 Stk. Vanille

3 Stk. Eier

3 Stk. Eigelb

40 g Zucker

20 g Nougat

20 ml Cognac

* Für den Krokant einen kleinen Topf stark erhitzen, etwas Zucker hineingeben und schmelzen lassen. Ist der Zucker aufgelöst, weiteren Zucker hinzufügen, dabei mit einem Holzlöffel ständig rühren. So fortfahren bis der gesamte Zucker aufgelöst und schön goldbraun ist.

Die gehackten Walnusskerne unterrühren. Den Krokant auf einem geöltem Blech auskühlen lassen.

* Für das Eis den Ahornsirup im Topf erhitzen, die Walnusskerne hinzugeben und etwas rösten. Sahne, Milch, Vanillemark dazugeben und alles zum Kochen bringen.
* Eier, Eigelb und Zucker über Wasserbad schaumig schlagen. Die Walnuss-Sahne-Milch daraufgießen und den Nougat hinzufügen.
* Die Masse im Rührkessel kalt schlagen, danach mixen und durch ein Sieb passieren. Cognac dazugeben.
* In Eismaschine gefrieren.