

Pistazieneis



Heute möchte ich dir ein faszinierendes Rezept für ein köstliches Pistazieneis vorstellen. Dieses Eis überzeugt nicht nur durch seinen großartigen Geschmack, sondern ist zudem einfach und schnell zuzubereiten. Begleite mich auf eine kulinarische Entdeckungsreise in die Welt der Pistazien und lerne, wie du dieses unwiderstehliche Eisrezept selbst zaubern kannst.

Das Herzstück: Selbstgemachte Pistazienpaste

Für das Eis verwenden wir eine feine Pistazienpaste. Dies verleiht dem Eis einen intensiven und authentischen Geschmack. Du kannst diese Pistazienpaste aus unserem Shop verwenden oder selbst herstellen. Hier findest du unsere Anleitung „Nusspasten selbst machen“, um eine Pistazienpaste selber herzustellen. Achte dabei auf die Qualität der verwendeten Pistazien, denn sie sind der Schlüssel zu einem exzellenten Geschmackserlebnis.

Grünes Pistazieneis: Pflanzenextrakt für eine natürliche grüne Farbe

Pistazienpaste kann je nach Röstgrad und ursprünglicher Farbe der Pistazien unterschiedliche Grüntöne aufweisen. Normalerweise erhalten Pistazien durch das Rösten einen eher braunen Farbton. Wenn du jedoch ein intensives Grün in deinem Eis bevorzugst, kannst du dies erreichen, indem du nur leicht geröstete Pistazien verwendest. Beachte jedoch, dass dies möglicherweise den Geschmack der Pistazienpaste beeinträchtigen kann.

Um das Eis dennoch mit einer attraktiven grünen Farbe zu versehen, ohne den

Geschmack zu beeinträchtigen, kannst du das natürliche Pflanzenextrakt Chlorophyll hinzufügen. Chlorophyll ist ein Pigment, das den Pflanzen ihre tolle grüne Farbe verleiht und wird häufig als Nahrungsergänzungsmittel angeboten. Mit nur wenigen Tropfen Chlorophyll kannst du deinem Pistazieneis eine lebendige, natürliche grüne Farbe verleihen, ohne den Geschmack zu beeinflussen. Diese Methode ermöglicht es dir, ein optisch ansprechendes Pistazieneis zuzubereiten, ohne Kompromisse beim Aroma einzugehen.

Die perfekte Ergänzung: Geröstete oder karamellierte Pistazien

Um das Pistazieneis noch interessanter zu gestalten, kannst du geröstete oder karamellierte Pistazien hinzufügen. Dadurch erhält das Eis eine zusätzliche Textur und eine knackige Note, die in perfektem Kontrast zur cremigen Basis steht. Die gerösteten Pistazien sind einfach selbst herzustellen. Hier findest du das Rezept für die karamellisierten Nüsse.

Verfeinere dein Pistazieneis mit Pistazien-Variegato

Eine weitere Möglichkeit, das Pistazieneis aufzuwerten, besteht darin, es mit unserem Pistazien-Variegato zu verfeinern. Dieses Variegato findest du in unserem Online-Shop oder du kannst das Rezept „Crema Milch-Nuss Variegato Grundrezept“ in unserem Eis-Rezepte Blog verfolgen, um es selbst herzustellen. Durch das Hinzufügen des Pistazien-Variegatos entsteht eine ansprechende Marmorierung im Eis, die nicht nur optisch ansprechend ist, sondern auch den Geschmack und die Textur bereichert. Auf dem Rezeptbild siehst du übrigens das Pistazieneis mit dem Pistazien-Variegato.

Fazit zum Pistazieneis:

Insgesamt ist dieses Pistazieneis-Rezept ein absolutes Muss für alle Pistazienliebhaber und solche, die es noch werden wollen. Die Kombination aus einer cremigen Eisbasis, selbstgemachter Pistazienpaste, knackigen gerösteten oder karamellisierten Pistazien und dem optionalen Pistazien-Variegato sorgt für

ein unvergessliches Geschmackserlebnis. Lass dich von diesem köstlichen Rezept inspirieren und zaubere selbst ein Pistazieneis, das dich und deine Lieben begeistern wird!

Zutaten für 1000 g:

80 g Eis-Perfecto 50 g Perfecto-Plus 15 g Bindemittel-Perfecto 80 g Zucker 695 g Vollmilch 3,5% 80 g Pistazienpaste Prise Salz OPTIONAL 8 g Perfecto Cremosa-Paste OPTIONAL für die Farbe paar Tropfen Chlorophyll #Variante ohne Zucker# 130 g Perfecto-X 50 g Perfecto-Plus 15 g Bindemittel-Perfecto 80 g Xylit 695 g Vollmilch 3,5% 80 g Pistazienpaste Prise Salz OPTIONAL 8 g Perfecto Cremosa-Paste OPTIONAL für die Farbe paar Tropfen Chlorophyll

Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten mischen--

Milch, Nusspaste und trockenen Zutaten zusammen bei höchster Stufe 2 Min. mixen--

Den Mix mindestens 60 min. im Kühlschrank reifen lassen--

Das Eis mit einer Eismaschine oder der Handmethode