Malaga Eis



Ein cremiges Sahne Eis schmeckt doch immer. Die die Rosine lieben, lieben auch Malagaeis. Die anderen wohl eher nicht. Wobei wenn man die Rosinen shreddert schmeckt es einfach nur nach Malaga. Der Malaga Wein und Marsala geben hier die Note vor.
Für das Eis wird eine Vanillepaste verwendet. Das Rezept findest du hier:
?? www.eis-perfecto.de/rezepte/vanillepaste/

Zutaten für 1000g:

60g Eis Perfecto 65g Perfecto Minus 1 Eigelb frisch 70g Zucker 220g Sahne (30%) 480g Vollmilch 3,5% 15g Bindemittel-Perfecto 5g Vanillepaste selbstgemacht 40 g Malagasirup 40 g Malagwein #Zutaten die später ins Eis kommen# 50 g Malaga-Rosinen

Zubereitung:

Alle trockene Zutaten mischen -- Die Milch, Eigelb, Malagawein, Malagasirup, Vanillepaste und die trockenen Zutaten zusammen bei höchster Stufe 2 min. mixen. -- Sahne dazugeben und unter stetigem Rühren 10 Min. bei niedriger Temperatur (ideal 85 °C) ziehen lassen. -- Den Eismix mindestens 60 Min. im Kühlschrank reifen lassen, dann mit einer Eismaschine oder der Handmethode einfrieren und kurz bevor das Eis fertig ist die Malaga-Rosinen dazu geben. #Herstellung Malagasirup und Rosinen# 100 g Wasser und 100 g Zucker in einem neuen Topf aufkochen und 2 Minuten kochen lassen.-- 150 g Rosinen (Bitte mehrfach mit heißem Wasser waschen) und 35 g Malagawein, 35 g Marsalawein und 45 g Rum dazugeben und gut vermischen.-- Das Ganze in einem luftdichten Behälter mindesten 4 Tage im Kühlschrank ziehen lassen.

Rezept erstellt am 8. November 2019 von Claudia Kraft