Karamell Apfel Eis mit Spekulatius

Tolles Eis mit Apfel und Spekulatius

Ich liebe alles, was mit Apfel in Dessert und Eis zu tun hat. Daher findet man in meinen Eiskreationen auch immer wieder verschieden Rezepte mit Apfel. Einige tolle Eis-Rezepte sind so schon entsandten. Von Bratapfeleis über Apfelkuchen Eis bis hin zu Apfelstrudeleis, oder auch unserem Apfel-Muffin Eis, ist einiges dabei. Apfel geht bei mir immer. Passend zu Weinachtzeit war ich noch auf der Suche nach neuen Rezeptideen. Erst dachte ich an etwas mit Birnen, doch die gehen leider im Eis immer etwas unter, da sie so mild im Geschmack sind. So bin ich wieder beim Apfel gelandet und auch die Idee gekommen, aus karamellisierten Äpfeln ein Eis zu machen und das ganze mit Spekulatius Plätzchen zu verfeinern.

Cremig und knusprig zugleich

Beim Rezept erstellen, ist mir im Internet aufgefallen, dass tatsächlich gerade bei Dessert einige Kombinationen gibt, die Äpfel, Cremes und Spekulatius kombinieren. So war ich zuversichtlich, dass meine Idee für das Karamell Apfel Eis mit Spekulatius sicher ein tolles Eis wird. Ich mag es am liebsten, wenn die Kekse oder Plätzchen im Eis schön crunchy bleiben und nicht aufweichen. So habe ich die Spekulation nicht nur einfach so in Eis gegeben, sondern daraus ein Variegato gemacht. Hier findest du das Spekulatius-Variegato Rezept. So behalten die Plätzchen ihren schönen crunch. Für mich ist das immer ein highlighte im Eis.

Karamellierte Äpfel müssen es sein

Damit dieses Eis eine besondere Note bekommt, habe ich die Äpfel in dünne Scheiben geschnitten und mit etwas Butter und Zucker karamellisiert, bevor diese ins Eis gekommen sind. Das Eis habe ich noch mit etwas von unserer leckeren Vanille Essenz abgeschmeckt und ein traumhaft cremiger Weihnachtsgenuss ist so entstanden. Das Eis hat eine feine Apfelnote, die zart von Karamell und Vanille untermalt wird. Statt der Vanille-Essenz kannst du das auch mit Vanillepaste verwenden. Davon benötigst du dann aber etwa das 5-fache wie von der Vanille Essenz, da diese viel intensiver ist. Dazu kommt dann noch ein Apfelkuchen-Variegato. Das Apfelkuchen-Variegato aus unserem Shop nehmen oder du machst es selbst mit unserem Apfelkuchen-Variegato Rezept. Das Eis lässt sich dank unserer Perfecto Eiszutaten wieder hervorragend portionieren und ist wunderbar cremig. Für mich ein absolut gelungenes Wintereis. Ich wünsche euch viel Freud mit diesem neuen Rezept.

Zutaten für 1000 g:

123 g Eis-Perfecto 15 g Bindemittel-Perfecto 80 g Zucker 270 g Milch 3,5 % 200 g Sahne 30% 50 g Kondensmilch 10% 150 g Apfelsaft naturtrüb 100 g Apfel 10 g Zitronensaft 2 g Vanille-Essenz (1/2TL) Alternativ 10g Vanillepaste Prise Salz Optional 5 g Cremosa-Paste Perfecto #Zutaten die später ins Eis kommen# 230 g Spekulatius-Variegato 150 g Apfelkuchen-Variegato

Zubereitung:

Denn Apfel in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden und in eine beschichtete Pfanne mit etwas Butter (ca. 1 gestr. Esslöffel) anbraten.--
Wenn die Apfelscheiben anfangen, Braun zu werden, bitte denn Zucker dazu geben und das ganze schön karamellisieren lassen und gelegentlich umrühren. Siehe Bilder Galerie--
Alle restlichen trockenen Zutaten mischen --
Die Milch, Kondensmilch, Apfelsaft, den karamellisierten Apfel, Zitronensaft, Vanille-Essenz oder Vanille-Paste und die trockenen Zutaten zusammen bei höchster Stufe 2 min. mixen.--
Nun die Sahne dazugeben und nochmals kurz mixen.--
Den Mix mindestens 60 Min. im Kühlschrank reifen lassen.--
Das Eis nun mit einer Eismaschine oder der Handmethode einfrieren--
Das fertige Eis nun schichtweise in einen Behälter füllen und zwischen jede

Schicht erst das Apfelkuchen-Variegato und dann direkt darauf das Spekulatius Variegato verteilen. Das ganze kann zwischendurch auch leicht mit einem Löffel etwas verstrudelt werden.
#Tipp2#
Du kannst zur Geschmacksverstärkung auch noch 5g - 10g von unsere Apfelkuchen Eispaste dazu geben.