

Apfelstrudeleis



Leckerer Apfelstrudeleis! Wir haben Mitte September, es wird merklich kälter, obwohl auch immer noch einige warme Sonnenstrahlen unserer Seele füttern. Die Bäume hängen voller Äpfel und was passt da besser als ein schönes Rezept mit Äpfeln.

Daher habe ich mich gestern dazu entschieden ein schönes Apfelstrudeleis zu gestalten. Herausgekommen ist ein Traum von einem Eis. Sehr cremig und authentisch im Geschmack. Es schmeckt wie ein schöner Apfelstrudel mit einer Kugel Vanilleeis.

Das Rezept ist etwas aufwendiger, aber du wirst mit einem ganz tollen Eis belohnt.

Für das Eis benötigst du...

Apfel-Variegato aber mit Rosinen

Vanillepaste selbst gemacht

Die Perfecto-Zutaten findest du hier »

Zutaten für 1000 g:

135 g Eis-Perfecto 15 g Bindemittel-Perfecto 70 g Butter 60 g Eigelb 1 Prise Salz
75 g Zucker 100 g Apfelsaft frisch oder naturtrüb 535 Milch 3,5% 10 g
Vanillepaste selbst gemacht #Zutaten die später ins Eis kommen# ca. 250 g
Apfel-Variegato (mit Rosinen zubereitet und wer mag auch etwas Zimt) 1 Mini
Apfelstrudel TIPP: Das Eis kann auch ohne den Mini Apfelstrudel gemacht
werden... besser schmeckt es natürlich mit.

Zubereitung:

#Zubereitung Mini Apfelstrudel# Du benötigst etwa 100g Blätterteig oder
Strudelteig. Dieser sollte die die Größe von ca. 25 x 15 cm haben.-- Belege den
Blätterteig mit etwa 2-3 El Apfel-Variegato und roll in zu einem Strudel
zusammen. Die enden gut verschließen.-- Den Mini Apfelstrudel bei 180°C im
Backofen ca. 12-15 Min Backen und abgedeckt im Kühlschrank ca. 60 Min

abkühlen lassen.-- Den Mini Apfelstrudel in kleine Stücke schneiden und diese ein paar Stunden einfrieren. #Zubereitung Apfelstrudeleis# Alle trockenen Zutaten mischen-- Milch, Butter, Vanillepaste, Apfelsaft, Eigelb und die trockenen Zutaten mixen und alles zusammen unter stetigem rühren aufkochen und 10 Min. bei niedriger Temperatur (ideal 85 °C) ziehen lassen. Gelegentlich umrühren. Vorsicht, daß es nicht anbrennt!-- Den Eismix mindestens 60 Min. im Kühlschrank reifen lassen.-- Das Eis nun mit einer Eismaschine oder der Handmethode einfrieren.-- Kurz bevor das Eis fertig ist die gefrorenen Mini Apfelstrudel Stücke zum Eis geben und mit unter mischen. -- Das fertige Eis nun schichtweise in einen Behälter füllen und zwischen jede Schicht Apfel-Variegato verteilen