

## Apfel-Zimt Muffin Eis



## Leckeres Apfel-Zimt Muffin Eis

Bist du auch der Meinung, dass Apfel und Zimt perfekt in diese Jahreszeit passen. Ich finde auf alle Fälle, dass es hervorragend in diese Winterzeit passt. Allein der Duft, der uns überall auf den Märkten in der kalten Zeit begegnet, bezaubert und verwöhnt die Sinne. Meine Inspiration war, dass wir gerade in der Winterzeit mehrere Eissorten brauchen, Varianten, die uns die kalten Tage versüßen. Ja, und mit diesem Gedanken habe ich beim Durchstöbern meiner Zutaten die Idee bekommen, ein Apfel-Zimt Muffin Eis zu machen. Und natürlich wie immer möchte ich es mit dir teilen. Es vereint ein leckeres Apfeleis mit etwas Vanille und Zimt und wird ergänzt mit leckeren luftigen Muffin Stücken und einem Apfelkuchen-Variegato.

Um hier einen perfekten Geschmack zu bekommen, habe ich mich für die Madeleine entschieden. Warum? Einerseits, weil sie toll schmecken und in jedem Supermarkt zur Verfügung stehen. Aber auch, weil ich keine Muffins selbst backen wollte. Doch das geht natürlich auch. Die Madeleines sind einfach zu verwenden, Muffin ähnlich und perfekt für das Apfel - Zimt Muffin Eis. Das Tolle daran ist, dass die Madeleines Küchlein im Eis wunderbar weich sind und der Charakter von Kuchen beibehalten wird.

Zum Schluss wird dann noch unser Apfelkuchen Variegato ins Eis eingestrudelt. Wenn du den Apfel Variegato selber machen möchtest, findest du hier ein passendes Rezept in unserem Eisrezepte-Blog. Geht es dir wie mir, und es muss schnell gehen, dann kannst du auch gerne auf unser Apfelkuchen Variegato im Shop zurückgreifen.

# Bei dem Eis habe ich zwei Varianten für dich.

Einmal die Variante mit unserer Apfelkuchen Eispaste, welche du entweder zu Hause hast, oder alternativ findest du die Eispaste in unserem Shop.

Die andere Variante ist, die Basis mit einem leckeren fruchtigen Apfelsaft herzustellen.

Egal, für welche Variante du dich entscheidest, beide schmecken einfach und sind wunderbar lecker und cremig.

**Ein ideales Eis für die anstehenden kalten Wintermonate.**

## Zutaten für 1000 g:

#Variante mit Eispaste# 483 g Milch 3,5% 200 g Sahne 30% 170 g gezuckerter Kondensmilch 105 g Eis-Perfecto 15 g Bindemittel-Perfecto 15 g Apfelkuchen Eispaste-Movito 10 g Vanillepaste 2 g Zimt Prise Salz 6 g OPTIONAL Perfecto-Cremosa #Zutaten die später ins Eis kommen# 150 g Apfelkuchen-Variegato 50 g - 70 g Madeleines oder Apfel-Muffins #Variante mit Apfelsaft# 233 g Milch 3,5% 200 g Sahne 30% 250 g Apfelsaft 180 g gezuckerter Kondensmilch 110 g Eis-Perfecto 15 g Bindemittel-Perfecto 10 g Vanillepaste 2 g Zimt Prise Salz 6 g OPTIONAL Perfecto-Cremosa

## Zubereitung:

Muffins oder Madeleines in Würfel schneiden und über Nacht einfrieren.--

Alle trockenen Zutaten mischen --

Die Milch, Kondensmilch, je nach Version den Apfelsaft 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 Eis nun mit einer Eismaschine oder der Handmethode einfrieren und kurz bevor das Eis fertig ist, die gefrorenen Muffins oder Madeleine Würfel dazugeben und mit unterrühren.--

Das fertige Eis nun schichtweise in einen Behälter füllen und zwischen jede Schicht das Variegato verteilen.