

Amarena-Kirschen Eis



Amarena-Kirschen Eis ist sicher eines der beliebtesten Eissorten in der Eisdiele. Daher ist das Eis Rezept natürlich auch ein muss in unsere Eis-Rezeptsammlung. In meinem Amarena-KirschenEis Rezept, machen wir ein lecker cremiges Milcheis, in das wir später die Amarena-Kirschen schichten. So bekommen wir in diesem Eis Rezept die bekannte Marmorierung. Ich liebe Amarena-Kirschen, daher gehört das Amarena-KirschenEis Rezept zu meinem absoluten Favoriten.

Für das Eis benötigst du:

☐☐ Amarena-Kirsch Variegato

Die Perfecto-Zutaten findest du hier »

Zutaten für 1000 g:

585 g Vollmilch 3,5% 170 g Sahne 30% 145 g Eis-Perfecto 15 g Bindemittel-Perfecto 85 g Zucker Prise Salz #Zutaten die später ins Eis kommen# 200 g - 250 g Amarena-Kirsch Variegato oder 200 g - 250 g Amarena-Kirschen

Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten mischen.--

Die Milch 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 mit einer Eismaschine oder der Handmethode einfrieren.--

Das fertige Eis nun schichtweise in einen Behälter füllen und zwischen jede Schicht das Amarena-Kirsch Variegato verteilen und leicht mit einem Löffel strudeln.