



## Apfelkucheneis Rezept mit Monin-Sirup

Ein schönes und sehr cremiges Apfelkucheneis Rezept mit Monin-Sirup. Dank dem Sirup ist das es sehr schnell gemacht und bedarf nur wenig Vorbereitung. Ins Eis kommt ein leckeres Apfel-Variegato, das auch im Handumdrehen zubereitet ist. Mir schmeckt das Eis sehr gut und ich bin gespannt wie es euch schmecken wird.

Für das Eis benötigst du das Apfel-Variegato...

Die Rezepte findest du hier:

[Apfel-Variegato](#)

[Die Perfecto-Zutaten findest du hier »](#)

### Zutaten für 1000 g:

110 g Eis-Perfecto 200 g Sahne 30% 534 g Vollmilch 3,5 % 15 g Perfecto-Bindemittel 140 g Monin-Sirup Apple Pie (Apfelkuchen) 1 Msp Movito Lebensmittelfarbe Orange 1 Prise Salz #Zutaten die später ins Eis kommen# 250 g Apfel-Variegato

### Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten mischen.-- Die Milch, Sirup 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 Apfel-Variegato.