

Bienenstich Eis



Cremiges Bienenstich Eis Rezept. Ich bin ein absoluter Fan von Bienenstich. Es gibt nur wenige Kuchen, die ich so gerne genieße. Also liegt es nahe auch mal ein Bienenstich Eis Rezept zu machen. Ins Eis kommen natürlich die gleichen Zutaten, wie Vanille, Mandeln und eine feine Karamellnote.

Ins Eis kommt ein Mandel-Variegato. Das Rezept dazu findest du hier [findest du hier](#):

☐☐ Mandel-Variegato

Für das Eis benötigst du die Vanille-Paste...

Das Rezept findest du hier:

☐☐ Vanillepaste

Die Perfecto-Zutaten findest du hier »

Zutaten für 1000 g:

20 g Butter 20 g Eigelb 20 g Honig 50 g Zucker 570 g Vollmilch 3,5 % 150 g Sahne 30% 15 g Vanille-Paste selbst gemacht 140 g Eis-Perfecto 15 g Bindemittel-Perfecto 1 Prise Salz #Zutaten die später ins Eis kommen# 250 g - 300 g Mandel-Variegato

Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten mischen-- Milch, Eigelb, Vanille-Paste, Honig und die trockenen Zutaten zusammen bei höchster Stufe 2 min. mixen.-- Nun die Sahne dazugeben und nochmals kurz mixen.-- Jetzt die Butter dazugeben 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.-- Das fertige Eis nun schichtweise in einen Behälter füllen und zwischen jede Mandel-Variegato schichten.