

Bratapfeleis



Das Rezept ist ein neue verbesserte Version von meinem leckeren Bratapfeleis. Obwohl das Vorgängerrezept sehr gut war, wollte ich es mit Kondensmilch optimieren. So wird das Bratapfeleis diesmal mit Kondensmilch und Vanillepaste gemacht. Dadurch ist das Eis noch cremiger.

Für das Eis benötigst du das Bratapfel-Variegato und die Vanillepaste...

Das Rezept findest du hier:

Bratapfel-Variegato

Vanillepaste

Zutaten für 1000 g :

400 g Vollmilch 3,5% 200 g Boskoop-Äpfel (es gehen auch andere) 100 g Kondensmilch 10% (Alternativ zur Kondensmilch 50% Milch / 50% Sahne | Mit Kondensmilch wird das Eis cremiger!) 15 g Zitronensaft 20 g Eigelb (1 Eigelb) 50 g Butter 100 g Eis-Perfecto 45 g Perfecto-Plus 40 g Rohrzucker 15 g Bindemittel-Perfecto 15 g Vanillepaste selbst gemacht Prise Salz #Zutaten, die später ins Eis kommen:# 300 g Bratapfel-Variegato

Zubereitung:

Äpfel in grobe Stücke schneiden.-- Alle trockenen Zutaten außer dem Rohrzucker mischen.-- Butter in einen Topf erhitzen, bis sie braun wird. Bitte darauf achten, dass die Butter nicht verbrennt!-- Den Rohrzucker dazugeben und 1 Min. mit erhitzen.-- Die Äpfel und den Zitronensaft dazugeben, kurz aufkochen und 10 Min. bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren köcheln lassen und dann pürieren.-- Nun Milch, Eigelb, Kondensmilch, Vanillepaste und die restlichen trockenen Zutaten dazugeben und alles zusammen bei höchster Stufe 2 Min. mixen.-- Jetzt alles zusammen kurz aufkochen (ideal 85 °C). Gelegentlich umrühren. Vorsicht, dass es nicht anbrennt!-- Im Wasserbad runter kühlen.-- Den Mix 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 Bratapfel-Variegato verteilen und wer mag zum Schluss mit einem Löffel vorsichtig alles etwas mischen / strudeln.