



Erdbeer-Variegato

Leckerer Erdbeer-Variegato Rezept für Eis. Das Variegato passt auch sehr gut um einen Naturjoghurt und Milchreis zu verfeinern.

Wie verwende ich das Erdbeer-Variegato im Eis?

Mit dem Variegato lassen sich diese tollen Eis Marmorierung machen. Damit sieht dein Eis nicht nur noch hinreißender aus, sondern verleiht ihm eine tolle fruchtige Note. Das fertige Eis wird schichtweise in einen Behälter gefüllt und zwischen jede Schicht wird Erdbeer-Variegato verteilt und wer mag, kann zum Schluss mit einem Löffel vorsichtig alles etwas mischen / strudeln. Ich empfehle für ein Eis mit einem Variegato, einen hohen Gefrierbehälter zu nehmen. Da es sich in flachen nicht gut Schichten lässt.

Hinweis zum Variegato:

✓ Wenn du ein gekauftes Erdbeer-Püree nutzen möchtest, sind paar Dinge zu beachten. Bei gekauftem Fruchtpüree ist oft extra Zucker zugesetzt. Sie haben meistens auch weniger Pflanzenfasern und sind dadurch oft flüssiger wie selbst pürierte Früchte. Daher musst du den Zucker reduzieren und die Menge an Fruchtpüree erhöhen. Evt. muss auch die Bindung mit dem Variegato-Perfecto evt. etwas erhöht werden, falls das gekaufte sehr dünnflüssig ist. Als kleine Orientierung, schau doch mal hier im [Variegato-Grundrezept](#) wie die Verhältnisse von selbst gemachten Püree zu gekauftem Püree etwa sind.

✓ Sollte dein Erdbeer-Variegato zu dick geworden sein, musst du einfach das nächste mal etwas Frucht gegen Wasser tauschen. Ich empfehle hier mit etwa 20 g Frucht gegen Wasser zu starten.

✓ Wenn dein Erdbeer-Variegato zu flüssig geworden ist, kannst du den

Zucker gegen Variegato-Perfecto zu tauschen. Hier würde ich auch in Schritten von 20 g starten.

✓ Das Erdbeer-Variegato heiß abfüllen, luftdicht verschließen und im Kühlschrank aufbewahren. So hält es sich ähnlich lange wie Marmelade.

✓ Nach der Zubereitung solltest du das Variegato mindesten 24 Stunden ziehen lassen.

Ich wünsche dir viel Freude mit meinem Erdbeer-Variegato.

Hier findest du mal ein Rezept in dem ich das Variegato verwende.



[Strawberry-Cheesecake Eis](#)

Zutaten für 500 g:

250 g pürierte Erdbeeren (frisch oder TK) 120 g Variegato-Perfecto 110 g Zucker
20 g Zitronensaft

Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten mischen und zusammen mit den pürierte Erdbeeren und Zitronensaft ca. 1-2 Min. aufkochen. #Tipp:# Wer mag kann noch 100 g Erdbeer-Stücke dazugeben und diese noch mal bei niedriger Hitze 2-3 Minuten leicht köcheln lassen.