Frankfurter Kranz Eis



Frankfurter Kranz Eis Rezept, das seinem Vorbild dem Frankfurter Kranz in nichts nachsteht. Eine Klasse Alternative zum Kuchen mit einem dennoch lecker Vanillegeschmack. Es ist schön cremig und mit gehackte Nüsse.
In das Eis kommt ein Johannisbeergelee. Du Kannst aber auch ein Johannisbeer-Variegato machen…
Ein Grundrezept dazu findest du hier findest du hier:
?? Variegato Grundrezept in 3 Varianten
Für das Eis benötigst du die Vanille-Paste…
Das Rezept findest du hier:
?? Vanillepaste
Die Perfecto-Zutaten findest du hier »

Zutaten für 1000 g:

140 g Eis-Perfecto 15 g Bindemitte-Perfecto 30 g Butter 1 Prise Salz 24 g Vanille-Zucker 30 g Zucker 540 g Milch 1,5% 200 g Sahne 30% 20 g Vanillepaste selbst gemacht #Zutaten die Später ins Eis kommen# 250 g Johannisbeer-Variegato oder Johannisbeergelee 75 g Cocktailkirsche grob gehackt 50 g Mandel- oder Haselnusskrokant 50 g Butterkeksstücke

Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten mischen.-- Die Milch, Vanillepaste und die trockenen Zutaten zusammen bei höchster Stufe 2 min. mixen.-- Jetzt die Butter dazugeben kurz aufkochen und kurz mixen.-- Nun die Sahne dazugeben und nochmals kurz mixen-- Im Kaltwasserbad abkühlen.-- Den Mix mindestens 60 min. im Kühlschrank reifen lassen.-- Das Eis nun mit einer Eismaschine oder der Handmethode einfrieren.-- Kurz bevor das Eis fertig ist, die Butterkekstücke, Krokant und Cocktailkirsche dazugeben und mit unterrühren.-- Das fertige Eis nun schichtweise in einen Behälter füllen und zwischen jede Johannisbeer-Variegato oder Johannisbeergelee schichten.

Rezept erstellt am 1. Mai 2019 von Andreas Thomä