Grüner-Apfel Eis

Grüner-Apfel Eis schnell gemacht.

Apfeleis wird sehr gerne gegessen. Allerdings ist die Verarbeitung frischer Äpfel zu Eis nicht immer einfach. Äpfel neigen dazu schnell braun zu werden und Ihnen fehlt es auch an Geschmack. Jedoch gibt es schon Wege auch aus frischen grünen Äpfeln ein tolles Eis zu zaubern. Ich mache es dann am liebsten aus frischem Apfelsaft. Aber der Saft muss aus dem Slow Juicer kommen. So behält der Saft seine Farbe und wird nicht so schnell braun. Gerne ergänze ich diese Variante auch mit einem kleinen Anteil pürierter Äpfel. Alles in allem ist dieses Grüner Apfel Eis super lecker aber aufwendig in der Zubereitung. Das Grüner-Apfel-Sorbet Rezept findest du auch hier in unserem Rezept-Blog.

Dieses Eisrezept ist schnell zubereitet!

Bei diesem Apfeleis Rezept ist die Zubereitung schneller, da wir die Grüner-Apfel Eispaste aus unserem Shop verwenden. So bekommt das Eis eine schöne Farbe und einen tollen fruchtigen Geschmack. Ich habe für euch 2 Eis Rezept Varianten vorbereitet. Die eine Variante mit ausschließlich der Eispaste und die andere Variante mit Eispaste und frischen grünen Äpfeln. Egal für welche Rezeptvariante du dich entscheidest, beide sind sehr cremig und lecker. Apfeleis Liebhaber kommen voll auf Ihre Kosten.

Tipp

In das Eis lässt sich auch wunderbar das Apfel-Variegato einstrudeln. Das gibt dem ganzen dann noch einen besonderen fruchtigen kick.

Rezept erstellt am 31. März 2021 von Andreas Thomä

Zutaten für 1000 g:

60 g Sorbet-Perfecto 20 g Bindemittel-Perfecto 195 g Zucker 640g Wasser 80 g Grüner-Apfel EISPASTE-Movito 5 g Perfecto-Cremosa optional 1-2 g Zitronensäure #Variante Äpfel mit Eispaste# 60 g Sorbet-Perfecto 20 g Bindemitte-Perfecto 180 g Zucker 345 g Wasser 350 g grüne Äpfel 40 g Grüner-Apfel EISPASTE-Movito 5 g Perfecto-Cremosa optional 1-2 g Zitronensäure #Variante ohne Zucker# 140 g Perfecto-X 20g X-Bindemittel-Perfecto 100 g Xylit 650 g Wasser 80 g Grüner-Apfel EISPASTE-Movito 5 g Perfecto-Cremosa 5 g neutrales Pflanzen Öl (z.B. Raps) Optional 2 g Zitronensäure

Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten mischen.--
Die trockenen Zutaten, Eispaste, Cremosa und Wasser bei höchster Stufe 1 Min. mixen.--
Den Eismix mindestens 60 Min. im Kühlschrank reifen lassen.--
Das Eis nun mit einer Eismaschine oder der Handmethode einfrieren.
#Variante Äpfel mit Eispaste#
Alle trockenen Zutaten mischen.--
Die trockenen Zutaten, Cremosa, Wasser, Äpfle und die Eispaste mit einem Stabmixer bei höchster Stufe 2 Min. mixen. WICHTIG… bitte nur einen Stabmixer verwenden, da Standmixer zu viel Luft einschlagen und der Apfel sonst Braun werden könnte.--
Den Eismix mindestens 60 Min. im Kühlschrank reifen lassen.--
Das Eis nun mit einer Eismaschine oder der Handmethode einfrieren.

Rezept erstellt am 31. März 2021 von Andreas Thomä