



Intensives Vanilleeis mit Kirschen ohne Zucker | Perfecto-X

Intensives Vanilleeis mit Kirschen ohne Zucker. Auch ohne Zucker können wir viele tolle Eis Varianten machen. Da wir so gut es geht auf Zucker verzichten, habe ich das intensive Vanilleeis mit Kirschen mal ohne Zucker gemacht.

Das Ergebnis kann sich sehen lassen. Ich bin sicher, jeder der dieses probiert, ohne es zu wissen, wird es nicht bemerken, dass kein Zucker verwendet wurde. Es ist ein wunderbares leckeres Eis geworden.

Für das Eis benötigst du...

[Kirsch-Variegato ohne Zucker](#)

[Die Perfecto-Zutaten findest du hier »](#)

Zutaten für 1000 g:

533 g Vollmilch 3,5% 180 g Sahne 30% 90 g Xylit 100 g Perfecto-X 80 g Eigelb (4 Eigelb) 15 g X-Bindemittel-Perfecto 3 g gemahlene Vanille Prise Salz #Zutaten die später ins Eis kommen# ca. 200 g Kirsch-Variegato ohne Zucker

Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten mischen-- Milch, Sahne, Eigelb und die trockenen Zutaten mixen und alles zusammen unter stetigem rühren aufkochen und 10-15 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 Schicht das Variegato verteilen