



Intensives Vanilleeis mit Kirschen

Heute gibt es ein Vanilleeis mit Kirschen. Dieses Vanille Eis ist besonders intensiv und cremig. Ich habe früher nie Vanilleeis gemocht. Das was man in der Eisdiele und im Supermarkt bekommt schmeckt mit überhaupt nicht.

Erst seit ich begonnen habe, Vanille Eis selbst zumachen bin ich tatsächlich ein echter Fan geworden. Schuld ist hier natürlich, das ich echte Vanille benutze und komplett auf Aromen verzichte. Das macht einen Riesen unterschied im Geschmack. Eine weitere Komponente ist das Eigelb, was den Geschmack der Vanille positiv unterstreicht.

In dieser Variation kommen dann auch noch lecker Sauerkirchen dazu. Das paßt unheimlich gut zur leckeren Süße der Vanille.

Ich wünsche euch viel Freude mit diesem tollen Eis Rezept.

Hier ein paar weitere Vanilleeis Varianten:

[☐☐ Weißes Vanilleeis ohne Ei](#)

[☐☐ Vanille Eiscreme mit Kondensmilch](#)

Für das Eis benötigst du das Vanille-Paste und das Kirsch-Variegato:

Die Rezepte findest du hier:

[Vanille-Paste](#)

[Kirsch-Variegato](#)

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

Zutaten für 1000 g:

495 g Vollmilch 3,5% 180 g Sahne 30% 50g Zucker 30 g Honig 120 g Eis-Perfecto 80 g Eigelb (4 Eigelb) 15 g Bindemittel-Perfecto 25 g selbst gemachte Vanille-Paste Prise Salz #Zutaten die später ins Eis kommen# ca. 200 g Kirsch-Variegato

Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten mischen-- Milch, Honig, Vanille-Paste, 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