



## Malaga Eis

Ein cremiges Sahne Eis schmeckt doch immer. Die die Rosine lieben, lieben auch Malagaeis. Die anderen wohl eher nicht. Wobei wenn man die Rosinen shreddert schmeckt es einfach nur nach Malaga. Der Malaga Wein und Marsala geben hier die Note vor.

Für das Eis wird eine Vanillepaste verwendet. Das Rezept findest du hier:

☐☐ [www.eis-perfecto.de/rezepte/vanillepaste/](http://www.eis-perfecto.de/rezepte/vanillepaste/)

### Zutaten für 1000g:

60g Eis Perfecto 65g Perfecto Minus 1 Eigelb frisch 70g Zucker 220g Sahne (30%) 480g Vollmilch 3,5% 15g Bindemittel-Perfecto 5g Vanillepaste selbstgemacht 40g Malagasirup selbstgemacht 25g Malaga Wein #Malagasirup: 100 g Malaga Wein 100 g Masala Wein 100 g Rum

### Zubereitung:

Alle trockene Zutaten mischen -- Die Milch, Eigelb, Malagasirup, Vanillepaste und die trockenen Zutaten zusammen bei höchster Stufe 2 min. mixen. -- Nun die Sahne dazugeben und nochmals kurz mixen und unter stetigem Rühren 10 Min. bei niedriger Temperatur (ideal 85 °C) ziehen lassen. Gelegentlich umrühren. Es sollte nicht anbrennen. In einer kochenden Küchenmaschine kann man perfekt die Temperatur einstellen inkl. Rührfunktion und man muss auf nichts aufpassen. -- Den Mix mindestens 60 Min. im Kühlschrank reifen lassen und kurz bevor das Eis fertig ist die Malaga-Rosinen aus dem angesetzten Sirup dazu geben. Wer die Rosinen nicht mag kann sie weglassen oder fein mixen und schon vor dem kochen dazu geben.