



## Mandel-Variegato

Leckerer Mandel-Variegato Rezept Eis. Das Variegato passt auch zum Beispiel auch sehr gut um einen Naturjoghurt und Milchreis zu verfeinern.

## Wie verwende ich das Mandel-Variegato im Eis?

Mit dem Variegato lassen sich diese tollen Eis Marmorierung machen. Aber damit sieht dein Eis nicht nur noch hinreißender aus, sondern verleiht ihm eine tolle Geschmacksnote. Das fertige Eis wird schichtweise in einen Behälter gefüllt und zwischen jede Schicht wird Mandel-Variegato verteilt. Wer mag, kann zum Schluss mit einem Löffel vorsichtig alles etwas mischen / strudeln. Ich empfehle für ein Eis mit einem Variegato, einen hohen Gefrierbehälter zu nehmen. Da es sich in flachen nicht gut Schichten lässt.

## Hinweis zum Variegato:

✓ Wenn dein Mandel-Variegato zu flüssig geworden ist, kannst du den Zucker gegen Variegato-Perfecto zu tauschen. Hier würde ich auch in Schritten von 20 g starten.

✓ Das Mandel-Variegato heiß abfüllen, luftdicht verschließen. So hält es sich ähnlich lange wie Marmelade. Nach dem öffnen im Kühlschrank aufbewahren.

✓ Nach der Zubereitung solltest du das Variegato mindesten 24 Stunden ziehen lassen.

Ich wünsche dir viel Freude mit meinem Mandel-Variegato.

Hier findest du ein Beispiel Rezepte in dem ich das Mandel-Variegato verwende.



[Bienenstich Eis](#)

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

## Zutaten für 600 g:

20 g Butter 60 g Honig 155 g Zucker 265 g Sahne 100 g Mandelblättchen

## Zubereitung:

Mandelblättchen mit etwas Farbe leicht in einer Pfanne anrösten.-- Honig, Sahne und Butter zusammen aufkochen.-- Zucker mit 50 g Wasser in eine Pfanne geben und auf höchster Temperatur alles gut verrühren. Wenn das Zucker-Wasser Gemisch dicker wird, weil das Wasser verkocht, dann nur noch die Pfanne schwenken und nicht mehr rühren. Wenn der

Zucker schön leicht braun wird, die den Sahnenmix und die Mandelblättchen dazugeben und kurz mit aufkochen, das alles zu gut verbindet.