



Mirabellen Eis - Milchbasis

Das Mirabelleneis wurde von mir, auf Wunsch von Nici Bri bilanziert.

Sie hat es gemacht und für gut befunden.

Das Variegato Rezept stammt von Nici Bri

Das Eis am zweiten Bild wurde von mir gemacht.

Da habe ich ganz dunkle Kriecherl verwendet. (Mirabellen)

Variegato habe ich auch mit dunklen Kriecherl gemacht.

Zutaten für 1031 g:

#Zutaten Eis# 500 g Mirabellen (frisch oder gefroren) - entsteint gewogen!! 15 g Zitronensaft 140 g Vollmilch 3,5% 70 g Eis-Perfecto 15 g Bindemittel-Perfecto 1 Prise Salz 90g Zucker 100g Obers 32% 100g Kondensmilch 10% #Zutaten Variegato# 250g Mirabellen, entsteint 120g Variegato perfecto 50g Zucker 20g Zitronensaft Gesamt 1031g

Zubereitung:

#Zubereitung# Mirabellen, Zitronensaft pürieren.-- Trockene Zutaten mischen und mit Milch, Kondensmilch auf höchster Stufe mixen, aufkochen 85°, kurz halten, abkühlen.-- Pürierte Früchte, Zitronensaft zugeben, mixen.-- Erst jetzt Obers dazu geben. und nochmal kurz durchmixen-- 3-6 Stunden im Kühlschrank reifen lassen Mixen, frieren #Zubereitung Variegato# Alle trockenen Zutaten mischen und zusammen mit den pürierten Früchten und Zitronensaft ca. 1-2 Min. aufkochen.