

Quitteneis



Aktuell duftet es überall nach Quitten. Was liegt da näher, als aromatisches Eis daraus zu machen?

Zutaten für 1000 Gramm:

Eis Perfecto 100 g Perfecto Plus 45 g Perfecto Bindemittel 15 g Zucker 40 g Quittenmus (ungesüßt) 450 g Apfelsaft 80 g Zitronensaft 20 g Sahne (30%) 150 g Kondensmilch (10%) 100 g

Zubereitung:

Aus Quitten ein Quittenmus kochen und ggfs durch die Flotte Lotte drehen oder durch ein Sieb streichen, um feste Bestandteile (Kerne, Spelzen etc.) zu entfernen. -- Alle trockenen Zutaten abwiegen und grob mischen.-- Alle übrigen Zutaten abwiegen und mit dem Quittenmus vermischen.-- Trockene Zutaten dazumischen...-- ...und alles auf 85°C erhitzen (Temperatur mehrere Minuten halten) mit nem Schneebesen ordentlich verrühren. -- Topf vom Herd nehmen und in einem kalten Wasserbad kaltrühren.-- Im Kühlschrank eine Stunde reifen lassen.-- In der Eismaschine oder mit der Handmethode gefrieren lassen.