



Rotweineis

Cremiges Rotweineis Rezept. Ins Eis kommen Schmand, Rotwein aber auch Vanille. Rotweineis Rezept für unsere Großen Leckermäulchen.

Für das Eis benötigst du die Vanille-Paste...

Das Rezept findest du hier:

☐ www.eis-perfecto.de/rezepte/vanillepaste/

Zutaten für 1000 g:

80 g Perfecto-Minus 60 g Eis-Perfecto 15 g Bindemittel-Perfecto 50 g Zucker 250 g Rotwein 140 g Vollmilch 3,5% 180 g Sahne 30% 170 g Schmand 30 g Schwarze Johannisbeer Konfitüre 20 g Zitronensaft 5 g Vanillepaste Prise Salz

Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten mischen.-- Die Milch, Rotwein, Vanillepaste, Konfitüre und die trockenen Zutaten zusammen bei höchster Stufe 2 min. mixen.-- Nun die Sahne und Schmand dazugeben und nochmals kurz mixen.-- Den Mix mindestens 60 min. im Kühlschrank reifen lassen.-- Das Eis nun mit einer Eismaschine oder der Handmethode einfrieren.--