

## Sahne-Grieß Eis mit Früchten



Tolles Sahne-Grieß Eis mit Früchten! Ich liebe Grießbrei mit Früchten. Am liebsten mit einem schönen Kirsch-Kompott. Ich finde diese Kombination einfach himmlisch lecker. Logisch, das ich daraus auch ein Eis machen muss. Ehrlich gesagt, war, dass gar nicht so einfach, denn der Grieß hat eine nicht vorhersehbare Bindung ins Eis gebracht. So habe ich 3 Anläufe benötigt, damit das Eis auch Perfecto wurde.

Aber wer mich kennt, weiß, so schnell gebe ich nicht auf. Dabei herausgekommen ist ein tolles Eis das schön nach Grieß schmeckt und von einem leckeren Variegato mit Früchten veredelt wird.

Ich wünsche euch ganz viel Freude beim nachmachen, von diesem leckeren Sahne-Grieß Eis.

Für das Eis benötigst du...

Ein Variegato deiner Wahl

Die Perfecto-Zutaten findest du hier »

### Zutaten für 1040 g:

95 g Eis-Perfecto 40 g Perfecto-Plus 15 g Bindemittel-Perfecto 55 g Zucker 40 g Hartweizen Grieß 1 Prise Salz 525 g Milch 3,5 % 240 g Sahne 30% 30 g Honig Optional 1/2 TL Vanille Essenz Movito Optional 5 g Cremosa-Perfecto #Zutaten die später ins Eis kommen# ca. 250 g Variegato deiner Wahl

### Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten außer dem Grieß mischen. --

ca. 75% der Milch, Honig und die trockenen Zutaten zusammen bei höchster Stufe 2 Min. mixen. --

Jetzt die Sahne dazu geben und nochmals kurz mixen.--

Den Mix mindestens 60 min. im Kühlschrank reifen lassen.--

Nun die restliche Milch zusammen mit dem Grieß 2-3 Minuten aufkochen, bis dieser richtig andickt hat. Dann vom Herd nehmen.--

Den Grießbrei abgedeckt 10 Minuten ziehen lassen, zum Eismix dazu geben, und vorsichtig langsam unter mixen und sofort in die Eismaschine geben.--  
Das Eis nun mit einer Eismaschine oder der Handmethode einfrieren.--  
Das fertige Eis nun schichtweise in einen Behälter füllen und zwischen jede Schicht das Variegato schichten.