

## Schwarzwälder Kirsch Eis



Tolles Schwarzwälder Kirsch Eis mit einem Schuss Kirschwasser  
Für das Eis benötigst du Schoko-Kuchen Stücke und Kirsch-Variegato...  
Die Rezepte findest du hier:

Schoko-Kuchen Stücke: [www.eis-perfecto.de/rezepte/schoko-kuchen-stuecke/](http://www.eis-perfecto.de/rezepte/schoko-kuchen-stuecke/)

Kirsch-Variegato: [www.eis-perfecto.de/rezepte/kirsch-varigato/](http://www.eis-perfecto.de/rezepte/kirsch-varigato/)

Alternativ zum Kirsch-Variegato kannst du auch unser Amarena-Kirsche Variegato verwenden

### Zutaten für 1000 g:

#Zutaten: # 125 g Eis-Perfecto 15 g Bindemittel-Perfecto 70 g Zucker 450 g Vollmilch 3,5% 300 g Sahne 30% 40 g Kirschwasser (Kirschbrand) Prise Salz  
#Zutaten, die später ins Eis kommen:# 200 g Kirsch-Variegato oder Amarena-Kirsche Variegato 100 g gefrorene Schoko-Kuchen Stücke 50 g gehackte Zartbitterschokolade 70%

### Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten mischen. --

Die Milch, Kirschwasser und die trockenen Zutaten zusammen bei höchster Stufe 2 Min. mixen. --

Nun die Sahne dazugeben und nochmals kurz mixen. --

Den Mix mindestens 30 min. im Kühlschrank reifen lassen. --

Das Eis mit einer Eismaschine oder der Handmethode einfrieren. --

Kurz bevor das Eis fertig ist, die gehackte Zartbitterschokolade und die gefrorene Schoko-Kuchen Stücke dazugeben und mit unterrühren. --

Das fertige Eis nun schichtweise in einen Behälter füllen und zwischen jede Schicht Kirsch-Varigato verteilen und wer mag zum Schluss mit einem Löffel vorsichtig alles etwas mischen/ strudeln.