



Vanille Eis mit Pumpernickel

Vanille Eis mit Pumpernickel. Pumpernickel schmeckt nicht nur als Brot sehr gut, es schmeckt auch sehr lecker als Variegato in einem Vanille Eis.

Zutaten für 1000:

#Vanille Eis# 120g Eis-Perfecto 15g Bindemittel-Perfecto 50g Zucker 20g Vanillepaste selbst gemacht 80g Eigelb frisch 35g Honig 500g Vollmilch 3,5% 180g Sahne #Zutaten Variegato# 100g Variegato-Perfecto 100g Zucker 100g Pumpernickel 100g Wasser 100g Sahne Etwas Butter

Zubereitung:

#Vanille Eis# Alle trockenen Zutaten mischen-- Die restlichen Zutaten dazu geben und bei 85 Grad 2 Minuten erhitzen-- Abkühlen und mindestens 3-4 Stunden im Kühlschrank oder auch über Nacht reifen lassen-- Gut durch rühren-- Basis in der Eismaschine oder mit der Handmethode gefrieren-- #Zubereitung Variegato# Pumpernickel klein mahlen oder schreddern-- Etwas Butter in einer Pfanne schmelzen-- Pumpernickel und Zucker dazu geben-- Leicht karamellisieren-- Wasser, Sahne und das Variegato-Perfecto gut verrühren-- Karamellisierte Pumpernickelbrösel dazu geben und 1-2 leicht köcheln lassen-- Mindestens 24Stunden ziehen lassen, besser mehr-- Variegato in das Eis einschichten