

Vanilleeis mit Honig und Brombeeren



Vanilleeis ist nach wie vor eines der beliebtesten Eissorten. Gerade ein selbst gemachtes Vanilleeis mit echter Vanille, ist schon etwas ganz besonderes. Daher habe ich heute eine neue Variante für euch kreiert. Das Vanilleeis ist mit Honig und Brombeeren aber ohne Ei.

Eis wirklich tolle cremiger Eis Verführung. Ich wünsche euch viel Freude beim Nachmachen.

Für das Eis benötigst du die Vanillepaste und ein Brombeer-Variegato.

Zutaten für 1000 g:

140 g Eis-Perfecto 15 g Bindemittel-Perfecto 55 g Zucker 525 g Vollmilch 3,5 %
210 g Sahne 30 % 35 g Honig 20 g Vanillepaste selbts gemacht oder 2 g
gemahlene Vanille 1 Prise Salz #Zutaten die später ins Eis kommen# 200-250 g
Brombeer-Variegato

Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten mischen-- Milch, Honig, Vanille-Paste, Sahne und die trockenen Zutaten mixen und alles zusammen unter stetigem rühren aufkochen und 10-15 Min. bei niedriger Temperatur (ideal 85 °C) ziehen lassen. Gelegentlich umrühren. Vorsicht, dass es nicht anbrennt!-- Den Eismix mindestens 60 Min. im Kühlschrank reifen lassen.-- 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 verteilen