

Vanilleeis mit Honig und Brombeeren ohne Zucker



Dieses Vanilleeis mit Honig und Brombeeren habe ich ohne Zucker gemacht. Natürlich bringt der Honig noch etwas Zucker mit. Dennoch habe ich ansonsten keinen Zucker verwendet.

Eine wirklich tolle cremiger Eis Verführung kombiniert mit der leckeren Brombeere. Ich wünsche euch viel Freude beim Nachmachen.

Für das Eis benötigst du ein Brombeer-Variegato ohne Zucker.

Zutaten für 1000 g :

120 g Perfecto-X 65 g Xylit 15 g X-Bindemittel-Perfecto 35 g Honig 543 g Vollmilch 3,5 % 220 g Sahne 30 % 2 g gemahlene Vanille 1 Prise Salz

Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten mischen-- Milch, Honig, 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