

Vanillekipferl Eis



Vanillekipferl Eis - passend zur Herbst- & Winterzeit

Jede Jahreszeit hat so seine eigenen Eissorten. Im Sommer stehen oft Fruchteis und Sorbets auf der Liste. Aber auch die kälteren Monate haben einiges zu bieten! Hier sind es mehr die warmen Eissorten. Dazu zählen natürlich Schokoladeneis, Walnusseis oder Nusseis allgemein. Natürlich dürfen die vielen Vanilleeis Varianten nicht vergessen werden.

Besondere Eis Sorten für die kalten Monate

Es gibt aber auch speziellere Eis Sorten die zu den kalten Monaten gut passen. Meine Favoriten sind da Apfelstrudeleis, Rocher Eis oder auch das Lebkuchenherz Eis. Diese Eis-Rezepte sind wärmer vom Mundgefühl und Balsam für die Seele in den kalten Monaten.

Vanillekipferl Eis Rezept - ein wahrer Genuss für Liebhaber der Kekse

In meinem Vanillekipferl Eis-Rezept habe ich eine Kreation geschaffen die auch wunderbar zu den Herbst- und Winter Monaten passt. Das Eis ist Wunderbar cremig, mit feinsten Vanille und leckerem Mandelmus. Zum Schluss kommen noch ein paar leckere Vanillekipferl ins Eis.

Für das Eis benötigst du...

Vanillepaste selbst gemacht

Mandelpaste (Mandelmus)

Zutaten für 1000 g:

100 g Perfecto-Plus 15 g Bindemittel-Perfecto 60 g Zucker 15 g Vanille-Zucker
480 g Vollmilch 3,5% 100 g Kondensmilch 10% 100 g Sahne 30% 60 g Eigelb (ca.
3) 30 g Butter 25 g Mandepaste oder Haselnusspaste 15 g Vanillepaste #Zutaten
die später ins Eis kommen# 60-80g grob gehackte Vanillekipferl #Variante ohne
Zuckerzusatz# 100 g Perfecto-X 15 g X-Bindemittel-Perfecto 80 g Xylit 480 g

Vollmilch 3,5% 100 g Kondensmilch 10% 100 g Sahne 30% 60 g Eigelb (ca. 3) 30 g Butter 25 g Mandelpaste 15 g Vanillepaste

Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten mischen --

Milch, Kondensmilch, Mandelpaste, Sahne, Eigelb, Vanillepaste und die trockenen Zutaten mixen.--

Nun die Butter dazugeben und alles zusammen unter stetigem rühren aufkochen und 10 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.--

Kurz bevor das Eis fertig ist die gehackten Vanillekipferl zum Eis geben und mit untermischen.