

Zwetschkuchen Eis / Pflaumenkuchen Eis



Leckerer und cremiger Zwetschkuchen Eis Rezept. In diesem Eis Rezept trifft Kuchen auf Eis. Denn ich verbinde einen leckeren Zwetschkuchen mit einem cremigem Eis. Einerseits haben wir das leckere Eis und andererseits Pflaumen und Gebäck. Also da bleiben sicher keine Eis Wünsche mehr offen.

Für das Eis benötigst du eine karamellierte Pflaumen-Variegato & Mürbegebäck
Die Rezepte findest du hier:

?? Pflaumen-Variegato

?? Mürbegebäck

Zutaten für 1000 g:

370 g Zwetschgen (Pflaumen) entkernt 200 g Vollmilch 3,5% 150 g Sahne 30% 20 g Zitronensaft 105 g Eis-Perfecto 60 g Perfecto-Plus 15 g Bindemittel-Perfecto 60 g Zucker 20 g Vanillezucker 1 TL Zimt 1 Prise Salz #Zutaten die später ins Eis kommen# 390 g Pflaumen -Variegato 90 g Mürbegebäck (alternativ gehen auch Butterkekse)

Zubereitung:

Zwetschgen (entkernt) mit dem Zitronensaft, Zucker & Vanillezucker aufkochen (ideal 85 °C). Gelegentlich umrühren. Vorsicht, dass es nicht anbrennt!--

Die Milch und die restlichen trockenen Zutaten dazugeben und alles zusammen bei höchster Stufe 2 Min. mixen--

Nun die Sahne dazugeben und nochmals kurz mixen--

Im Wasserbad runter kühlen--

Den Mix 60 Min. im Kühlschrank reifen lassen--

Das Eis mit einer Eismaschine oder der Handmethode einfrieren--

Kurz bevor das Eis fertig ist, die Mürbegebäck-Stücke dazugeben und mit unterrühren.--

Das fertige Eis nun schichtweise in einen Behälter füllen und zwischen jede Schicht Pflaumen-Variegato verteilen und wer mag kann zum Schluss mit einem

Löffel vorsichtig alles etwas mischen / strudeln.