Rezept

Samtiges Apfel-Eis

Ein Rezept von Samtiges Apfel-Eis, am 12.10.2024

Zutaten

200 g	Schmand
1 EL	Puderzucker
200 g	Apfelmus
1 Päckchen	Bourbon-Vanillezucker
1/2 TL	Zimtpulver
6	Zimtstangen als Stiel (oder Holzstäbchen o. Ä.)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Eis à 50 ml | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 125 kcal

Zubereitung

1. Den Schmand mit dem Vanillezucker, dem Puderzucker und dem Zimt glatt rühren. Das Apfelmus mit einem Teigspatel vorsichtig unter den Schmand ziehen. Die Schmandmasse nach Belieben marmoriert lassen oder ganz verrühren.

2. Die Masse in Förmchen füllen und für ca. 1 Std. in das Tiefkühlgerät stellen. Dann das Eis in den Formen mit einem Holzstäbchen umrühren, damit sich weniger Eiskristalle bilden. Sobald die Masse anfängt zu gefrieren, die Zimtstangen in die Mitte der Förmchen ins Eis stecken. Dann das Eis in ca. 2 Std. fertig gefrieren lassen.