

# Apfel - Vanille - Eis

Kategorien: Süßspeise, Eis

Zutaten für: 500 Milliliter

2	mittl.	Aepfel
6	Essl.	Zitronensaft
50	Gramm	Puderzucker
1/2		Vanilleschote
150	ml	Milch
100	Gramm	Suesse Sahne
1	Pack.	Vanillezucker
20	Gramm	Getrocknete Aepfel (Fertigprodukt)
1	Essl.	Calvados; (bei Kindern Weglassen)

## Anleitung:

### Grundzubereitung

1. Die Aepfel schaelen, vierteln, das Kerngehaeuse entfernen und sofort mit Zitronensaft betrauefeln, damit die Aepfelstueeckchen nicht braun werden, anschliessend mit Hilfe einer Glasreibe fein reiben.
2. Die Aepfelraspel sofort in ein Gefaess geben und mit dem restlichen Zitronensaft mischen. Den Puderzucker zugeben und alles zugedeckt kuehl stellen.
3. Die Vanilleschote laengs aufschneiden und dos Mark herauskratzen. Die Schote und das Vanillemark mit der Milch, der Sahne und dem Vanillezucker aufkochen.
4. Den Topf vom Herd nehmen und die Mischung zugedeckt bei Zimmertemperatur abkuehlen lassen.
5. Die Vanilleschote entfernen und die Vanille-Sahne-Milch mit den geriebenen Aepfeln mischen.

### Zubereitung im Eis-Profi

6. Die Aepfelmasse zugedeckt 1 Stunde im Kuehlschrank oder 20 Minuten im Gefriergeraet vorkuehlen.
7. Die Eismasse in den gekuehlten Behaelter der Eismaschine fuellen und 20-30 Minuten gefrieren lassen.
8. Die getrockneten Aepfel wuerfeln, zusammen mit dem Calvados unter die Eismasse mischen und weitere 10-15 Minuten gefrieren lassen. Das Eis eventuell einige Minuten bei ausgeschaltetem Ruehrwerk nachfrieren lassen.

### Zubereitung im Gefriergeraet

Die Aepfel wie zuvor beschrieben zubereiten. Das Vanillemark, die ausgekrazte Schote und das Vanillezucker nur mit der Milch aufkochen. Die Sahne weglassen. Die Vanillemilch weiter verarbeiten. Die restliche Sahne steif schlagen und erst kurz vor dem Einfuellen der Eismasse in einen flachen Gefrierbehaelter unterheben. Die Eismasse zugedeckt im Gefrierfach 4-5 Stunden bei mindestens -18 Grad festwerden lassen. Dabei oeftter mit einer Gabel die aeusseren

## Apfel - Vanille - Eis

(Fortsetzung)

gefrorenen Schichten nach innen rühren. Sobald das Eis fest wird, die in Wuerfel geschnittenen Aepfel und den Calvados unterrühren, anschliessend weitere 2-3 Stunden gefrieren lassen. Die Eiscreme vor dem Servieren ein paar Minuten im Kuehlschrank weich werden lassen.