

Apple Pie Eiscreme - der Liebling aus den USA

VORBEREITEN

50
Min.

RUHEN

60
Min.

ZUBEREITEN

55
Min.

NIVEAU



nämlich auch ganz einfach selber machen. Das cremige Milcheis mit würzigen Apfelstücken und kleinen Kekskrümel schmeckt wie Apfelkuchen zum Löffeln. Einfach himmlisch!

- 1 -

Vanilleschote auskratzen. Die Hälfte der Sahne mit Vanillemark, Zucker und Salz in einem Topf erhitzen. Dabei stetig rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Sahnemischung in eine Schüssel umfüllen. Milch und restliche Sahne dazugeben, gut verrühren und mindestens eine Stunde kalt stellen.

- 2 -

Backofen auf 180°C vorheizen. Äpfel waschen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Mit Zitronensaft, geschmolzener Butter, Zucker, Zimt, Muskat und Nelken vermengen.

- 3 -

Apfelwürfel in eine Auflaufform füllen und 30 Minuten im heißen Ofen backen. Überschüssige Flüssigkeit mit einem Sieb abtropfen und Äpfel vollständig auskühlen lassen.

- 4 -

Vorbereitete Sahnemischung in die Eismaschine füllen und ca. 50 Minuten gefrieren lassen. Nach der Hälfte der Zeit gebackene Apfelwürfel dazugeben. Dabei 2 Esslöffel für das Topping beiseitestellen.

- 5 -

Vollkornkekse grob zerkrümeln und 2 Esslöffel für das Topping beiseitestellen. Kurz vor Ende der Gefrierzeit Kekskrümel in die Eismaschine geben. Vor dem Servieren Eis mit restlichen Apfelstücken und Kekskrümel

Zutaten für 8 Portionen

1 Vanilleschote
400 ml Sahne
125 g Zucker
1 Prise(n) Salz
400 ml Milch
3 säuerliche Äpfel (Granny Smith)
2 Teelöffel Zitronensaft
1 Esslöffel geschmolzene Butter
60 g brauner Zucker
1 Teelöffel Zimt
1 Msp. Muskat
1 Msp. Nelken
10 Vollkornbutterkekse

Besonderes Zubehör

Eismaschine
Auflaufform

Eine Kugel Eis zum Apfelkuchen - das kennt wohl jeder. Eine Kugel Apfelkuchen-Eis sollte hingegen jeder kennenlernen. Moment mal, gab es da nicht schon was von dieser einen US-Marke ... Bob und Johnny's oder so? Egal, vergiss alles, was dir in der Kinowerbung schmackhaft gemacht wird. Apple Pie Eiscreme kannst du

Apple Pie Eiscreme - der Liebling aus den USA

bestreuen.