1/2 Vorarbeiten

Dauer: Mittel Kategorie: Nachspeisen Saison: Herbst



Zutaten

200 G	Kürbis tiefgekühlt
200 G	Äpfel tiefgekühlt
200 G	Zwetschken tiefgekühlt
240 G	Milch
140 G	Schlagobers
1 TL	Bratapfel Mix (Würzmischung aus Rohrzucker, Zimt, Vanille, Kardamom,...)
1 EL	Staubzucker

Zubereitung

1. Gemüse und Obst waschen, entkernen und in kleine Stücke schneiden.
2. Die Kürbisstücke im Wasser al dente garen und danach kalt abschrecken.
3. Alle Obst- und Gemüsestücke auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und für mehrere Stunden tiefkühlen.

2/2 Zubereitung

Dauer: Mittel Kategorie: Nachspeisen Saison: Herbst



Zubereitung

1. Die tiefgekühlten Obst- und Gemüsestücke in eine Küchenmaschine geben und mit dem Messer zerkleinern und danach mit dem Spatel nach unten schieben.
2. Die restlichen Zutaten portionsweise dazugeben und cremig rühren.
3. Zwischendurch die Masse mit dem Spatel nach unten schieben.
4. Das fertige Eis in Schüsseln verteilen und genießen.