Kürbis / Pumpkin Pie Eis /österreichische Variante



Dieses Eis ist nach dem Rezept von Margot Hindenberger, neu bilanziert, da es sich mit österreichischen Zutaten etwas anders in der Bilanz auswirkt. (Obers hat in AT etwas höheren Fettgehalt! Das Eis ist sehr kompakt, lässt sich gut kugeln.

Zutaten für 754g:

#Zutaten# 60g Zucker 1g Salz 30g Eis perfecto 45g Perfecto plus 11g Perfecto Bindemittel 150g Obers 36% (länger frisch von Hofer) 150g Milch 3,5% (Schärdinger Flaschenmilch) 75g Kondensmilch 10% ungesüsst (Bärenmarke oder Kaufland-Eigenmarke) 230g Hokkaido Kürbis 2g Pumpkin Spice Gewürz

Zubereitung:

Kürbis in ein Mikrowellengeeignetes Gefäß geben und ca. 10-12 Minuten bei 600Watt, in der Mikrowelle garen. (In meiner Mikrowelle ging das so schnell)-- Eventuell einen kleinen Schluck Wasser dazu, pürieren.(Mixstab oder Blender der CC Kenwood)-- Dann alle trockenen Zutaten mischen, anschließend alle anderen Zutaten dazu, ausser Obers und kurz mischen nun auf 85° / 2 Minuten erhitzen, auf höchster Stufe mixen, Obers zugeben, kurz mixen.-- Im Wasserbad abkühlen.-- Im Kühlschrank 3-6 Stunden reifen lassen.-- Mixen, frieren.