Cookie Eis Rezept wie aus der Eisdiele



Cremig leckerer Cookie Eis Genuss

Ich liebe Cookie Eis! Seit es dieses Eis in der Eisdiele gibt, bin ich davon ein totaler Fan. Dieses lecker Biscuit / Keks Eis mit den schokoladigen Nuss-Nougatstück ist ein Traum. Gerade die knusprigen Kekse ummantel von dem Nuss-Nougt machen das Eis zu etwas ganz Besonderem. Früher gab es kein Besuch in der Eisdiele, ohne eine Kugel Cookie Eis zu essen. Die meisten die es kenne lieben es. Auch für meine Kinder gibt es nichts Besseres. Das Cookie ist die unangefochtene Nummer eins in unserem Froster. Ein cremiges Eis Traum der herzen höher schlagen lässt.

Vom Genuss zur Berufung

Ich war so verrückt nach diesem Cookie Eis, dass ich allein deswegen begonnen habe mein Eis selbst zu machen. Bei uns am Ort gibt es keine Eisdiele und wir mussten immer 10 Kilometer bis zu nächsten Eiscafé fahren. So habe ich mich anfangs sogar erkundigt, ob man auch gleich einen 5 Liter Behälter in der Eisdiele bekommen kann. Das war zwar möglich, aber irgendwie nicht auch nicht das richtige. Also entschloss ich Eis selbst zu machen und der Rest ist Geschichte. Heute mach ich Eis aus Leidenschaft und Beruf, doch das Cookie liebe ich noch genauso wie früher. Dank unserer Cookie Eispaste und dem tollen Cookie Variegato wird das Eis mindestens genauso lecker wie in der Eisdiele.
Für das Eis benötigst du:
? ? Cookie-Variegato
? ? Cookie-Eispaste von Movito
Die Eiszutaten findest du hier »

Rezept erstellt am 22. Januar 2021 von Andreas Thomä

Zutaten für 1000 g:

120 g Eis-Perfecto 15 g Bindemitte-Perfecto 75 g Zucker 560 g Milch 3,5 % 180 g Sahne 30% 50 g Cookie EISPASTE-Movito Prise Salz OPTIONAL 5 g Perfecto-Cremosa #mit Kondensmilch# 120 g Eis-Perfecto 15 g Bindemitte-Perfecto 80 g Zucker 505 g Milch 3,5 % 150 g Sahne 30% 80 g Kondensmilch 10% 50 g Cookie EISPASTE-Movito Prise Salz OPTIONAL 5 g Perfecto-Cremosa #Sahnige Version# 125g Eis-Perfecto 85g Zucker 240g Sahne 30% 475 g Vollmilch 3,5 % 15 g Bindemittel-Perfecto 60 g Cookie EISPASTE-Movito Prise Salz OPTIONAL 5 g Perfecto-Cremosa #Version mit gezuckerter Kondensmilch# 105 g Eis-Perfecto 200g Sahne 30% 480 g Vollmilch 3,5 % 150 g gezuckerter Kondensmilch 15 g Bindemittel-Perfecto 50 g Cookie EISPASTE-Movito Prise Salz OPTIONAL 5 g Perfecto-Cremosa #Version ohne Zucker# 125 g X-Perfecto 80 g Xylit 180 g Sahne 30% 550 g Vollmilch 3,5 % 15 g X-Bindemittel-Perfecto 50 g Cookie EISPASTE-Movito Prise Salz OPTIONAL 5 g Perfecto-Cremosa #Zutaten die später ins Eis kommen# 100-200g Cookie-Variegato

Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten mischen.--
Die Milch, Kondensmilch (je nach Version), Eispaste und die trockenen Zutaten zusammen bei höchster Stufe 2 Min. mixen.--
Nun die Sahne dazugeben und nochmals kurz mixen.--
Den Mix mindestens 60 min. im Kühlschrank reifen lassen.--
Das Eis mit einer Eismaschine oder der Handmethode einfrieren.--
Das fertige Eis nun schichtweise in einen Behälter füllen und zwischen jede Schicht das Variegato verteilen und leicht mit einem Löffel strudeln.

Rezept erstellt am 22. Januar 2021 von Andreas Thomä