Buttermilch-Zitrone Eis



Ein wunderbares cremiges Buttermilch-Zitrone Eis Rezept. In diesem tollen Eis Rezept kommen nur beste Zutaten. Ich verwende echten Zitronen Saft und den Abrieb von einer Bio Zitrone. Dadurch bekommt das Buttermilch-Zitrone Eis seinen zitronigen geschmack. Aber auch Buttermilch spielt natürlich eine Zentrale rolle in diesem Rezept. Damit wird das Buttermilch-Zitrone Eis zu einer wahren Gaumen Freude.

Zutaten für 1000 g:

400 g Buttermilch 165 g Sahne 30% 130 g Vollmilch 3,5% 50 g frischer Zitronensaft 100 g Zucker 135 g Eis-Perfecto 15 g Bindemittel-Perfecto 5 g BIO Zitronenabrieb Prise Salz Optional 5 g Perfecto-Cremosa

Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten mischen.--
Buttermilch, Milch, Zitronensaft, Zitronenabrieb 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 nun mit einer Eismaschine oder der Handmethode einfrieren.
#Hinweis:#
Bitte nur gewaschene Bio-Zitronen für den Zitronenabrieb nutzen und nur die gelbe, obere Schicht. Das Weiße darunter ist bitter.