

## Ingwer Eis



Ein cremiges Eis mit einer leichten Ingwerschärfe

### Zutaten für 1000 g:

120g Eis-Perfecto 15g Bindemittel-Perfecto 60g Zucker 6g Vanillepaste selbst gemacht 80g Eigelb frisch 35g Honig 515g Vollmilch 3.5% 180g Sahne 30% 80g Bio Ingwer

### Zubereitung:

Bio Ingwer klein schneiden (je kleiner desto schärfer-- Milch mit dem Ingwer kurz aufkochen abgedeckt auskühlen und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen-- Milch durch ein Sieb schütten und die Menge auf 500g auffüllen-- Alle trockenen Zutaten gut mischen Die restlichen Zutaten dazu geben und bei 85 Grad 2 Minuten erhitzen-- Abkühlen lassen-- Die Basis 5-6 Stunden oder auch über Nacht im Kühlschrank reifen lassen. (Bei mir über Nacht) -- Alles gut durch rühren-- -- Basis mit der Eismaschine oder mit der Handmethode gefrieren