

## **Marzipan Brot Eis**



## **Für meine liebe Frau ein leckeres Marzipan Brot Eis**

Mein lieber Schatz steht total auf Marzipan Brot. Und so habe ich mir gedacht, ich kreierte mal ein Eis für mein Schatzi. Natürlich möchte ich das Rezept mit euch teilen, damit ihr auch dieses leckere Marzipan Brot Eis ausprobieren könnt. Vielleicht habt ihr ja auch so eine Liebste oder Liebsten, der total auf Marzipan Brot steht? Die Überraschung ist mir bei meiner Frau auf alle Fälle gelungen. Denn jetzt ist ja auch die Zeit, wo diese weihnachtlichen Leckereien wunderbar schmecken und uns das Leben ein bisschen versüßen. So passt auch das Marzipan Brot Eis genau in diese Zeit hinein.

## **Eine super Kombination**

Auch bei diesem Eisrezept habe ich 2 verschiedene Variationen verbreitet. Einmal mit der leckeren Marzipan Eispaste aus dem Movito Eiszutaten-Shop und zum anderen mit normalem Marzipan. Für das Eis habe ich eine Kombination aus einem Marzipan Eis und Schokolade gemacht und so ein wirklich leckeres cremiges Eis kreierte. Hierzu habe ich zuerst ein wunderbares Marzipan Eis gemacht. Das Ganze habe ich mit einer leckeren knackigen Schokolade kombiniert und zum Schluss wird die Schokolade schichtweise in die Eisbox abwechselnd ein geschichtet, ähnlich wie du es von den Variegatos schon kennst.

# Der Schoki Trick

Bei der Schokolade wende ich einen besonderen Trick an, und zwar kombiniere ich für das Eis, die Schokolade mit Kokosöl, damit ein richtig guter Knack im Marzipan Brot Eis entsteht. Du kannst natürlich auch einfach gehackte Schokolade nehmen, oder Schokoladen Chip verwenden. Hier findest du das Rezept für die Schokoladen Chip. Doch ich persönlich finde, dass Schichten der Schokolade passt hier super. Es sieht nicht nur gut aus, sondern durch die Schichten bekommt man schöne große knackige Schokoladensplitter, die dem Marzipan Brot Eis noch mal so ein richtig leckeres Geschmackserlebnis geben. Mit diesem Eis hast du ein wunderbar cremiges Eis für deinen Nachtsch.

## Zutaten für 1000 g:

130 g Eis-Perfecto 15 g Bindemittel-Perfecto 70g Zucker 565 g Milch 3,5 % 170 g Sahne 30% 50 g Marzipan EISPASTE-Movito Prise Salz Optional 5 g Perfecto-Cremosa-Paste #Zutaten die später ins Eis kommen# 140 g Zartbitter-Schokolade 20 g neutrales Kokosöl #Variante mit Marzipan ohne Eispaste# 640 g Vollmilch 3,5% 100 g Sahne 30% 85 g Perfecto-Plus 40 g Eis-Perfecto 15 g Bindemittel-Perfecto 100 g Marzipan 20 g Zucker Prise Salz Optional 5 g Perfecto-Cremosa-Paste #ohne Zucker# 120 g Perfecto-X 15 g X-Bindemittel-Perfecto 70g Xylit 565 g Milch 3,5 % 180 g Sahne 30% 50 g Marzipan EISPASTE-Movito Prise Salz Optional 5 g Perfecto-Cremosa-Paste

## Zubereitung:

Schokolade mit dem Kokosöl schmelzschmelzen.--

Etwas abkühlen lassen. Diese Glasur muss aber noch flüssig sein, um später im Eis verwendet werden zu können.

#Zubereitung mit Eispaste#

Alle trockenen Zutaten mischen.--

Die Milch, 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 nun mit einer Eismaschine oder der Handmethode einfrieren--

Das fertige Eis nun schichtweise in einen Behälter füllen und zwischen jede Schicht die Schokoladenmasse verteilen.

#Zubereitung mit Marzipan ohne Eispaste#

Alle trockenen Zutaten mischen --

Die Milch und die trockenen Zutaten zusammen bei höchster Stufe 2 min. mixen.--

Nun die Sahne und das Marzipan (in Stücken) dazugeben und unter stetigem Rühren 10 Min. bei niedriger Temperatur (ideal 85 °C) ziehen lassen.

Gelegentlich umrühren. Vorsicht, dass es nicht anbrennt!--

Den Mix mindestens 60 Min. im Kühlschrank reifen lassen.--

Das Eis nun mit einer Eismaschine oder der Handmethode einfrieren.--

Das fertige Eis nun schichtweise in einen Behälter füllen und zwischen jede Schicht die Schokoladenmasse verteilen.