

Cremiges Pistazieneis



In diesem Eis Rezept kommen Pistazieneis Fans voll auf Ihre Kosten. Es ist wahrlich ein edles Pistazieneis Rezept für Genießer. So ein Pistazieneis mit echten Pistazie ist super lecker zumal wir nur die besten Zutaten verwenden. Das ist kein Vergleich zu Pistazien was man im Supermarkt oder den meisten Eisdielen findet. In diesem tollen Eis Rezept verwende ich auch Kondensmilch. Dadurch bekommen wir ein perfekt cremiges Eis mit intensivem Pistazien Geschmack. Vor allem ist das Pistazieneis wie immer schnell und einfach gemacht.

Für das Eis benötigst du eine Pistazien-Paste...

Die Rezepte findest du hier:



Pistazien-Paste

Zutaten für 1000 g:

620 g Milch 3,5% 90 g Kondensmilch 10% (Alternativ zur Kondensmilch 50% Milch / 50% Sahne | Mit Kondensmilch wird das Eis cremiger!) 70 g Pistazien-Paste 70 g Perfecto-Plus 65 g Eis-Perfecto 70 g Zucker 15 g Bindemittel-Perfecto Prise Salz

Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten mischen. -- Milch, Kondensmilch, Pistazien-Paste und trockenen Zutaten zusammen bei höchster Stufe 2 Min. mixen. -- Den Mix mindestens 60 min. im Kühlschrank reifen lassen. -- Nach dem Reifen nochmal kurz durch mixen.-- Das Eis mit einer Eismaschine oder der Handmethode einfrieren.