

## Mandarinen Fruchteis



## Abwechslung im Eisbecher

Dieses Mandarinen Fruchteis mit unserer Mandarinen Eispaste schmeckt original, wie du es aus der Eisdiele kennst. Die Mandarinen Eispaste ist so wunderbar aromatisch und intensiv im Geschmack. Du kannst dir damit ein herrlich erfrischendes Mandarinen Eis selber herstellen. So darf es auch in den kalten Monaten mal ein tolles Mandarinen Fruchteis werden. Es ist so einfach Eis selber zu machen. Und es hat auch viele Vorteile. Du musst nicht in den Supermarkt fahren und auch nicht zur Eisdiele. Du kannst immer darauf zurückgreifen und das nicht nur in den kalten Monaten, wenn die Mandarinen ihre Saison haben. Sondern wann immer du möchtest. Im Sommer, Frühjahr, Herbst oder Winter. Ist das nicht super? Immer wenn du Lust auf ein Mandarinen Eis hast, ab zum Froster und das leckere Eis genießen. Oder auch, du bekommst plötzlich Besuch, dann hast du immer einen Vorrat.

## Zwei Varianten für das Mandarinen Fruchteis

In diesem Rezept habe ich für dich zwei Varianten vorbereitet. Die eine Variante ist mit unserer Mandarinen Eispaste. Die andere Variante ist ganz simpel mit Mandarinenensaft. Wie es geht, schau weiter unten, dort findest du alles was du brauchst. Wie du dich auch entscheidest, das Eis ist wunderbar cremig und hat eine fruchtige Note. Mit Sicherheit ein Highlight für dein nächstes Dessert und auf alle Fälle ein Hingucker für deinen Eisbecher.

# Noch ein Tipp für das leckere Mandarinen Fruchteis

Du kannst auch aus dem Mandarinen Fruchteis sogenannte Eiswürfel einbauen. Dazu füllst du das noch nicht ganz feste Eis in Eiswürfelbeutel. Damit kannst du wunderbar deine Getränke und ganz bestimmt deinen Cocktail aufpeppen. Oder du schleckst einfach dein leckeres Mandarinen Fruchteis bei einem gemütlichen Fernsehabend.

**Etwas Abwechslung im Eisbecher macht Freude und dieses Mandarinen Eis ist super lecker und ein cremiges Fruchteis - ein Traum für alle Mandarinen Fans!**

## **Zutaten für 1000 g:**

100 g Sorbet-Perfecto 20 g Bindemitte-Perfecto 190 g Zucker 601 g Wasser 80 g Mandarinen EISPASTE-Movito 4 g Zitronensäure 5 g Perfecto-Cremosa #mit Mandarinen# 95 g Sorbet-Perfecto 20 g Bindemittel-Perfecto 160 g Zucker 326 g Wasser 350 g Mandarinenensaft 40 g Mandarinen EISPASTE-Movito 5 g Perfecto-Cremosa 4 g Zitronensäure #ohne Zucker# 140 g Perfecto-X 15 g X-Bindemittel-Perfecto 100 g Xylit 655 g Wasser 80 g Mandarinen EISPASTE-Movito 5 g Perfecto-Cremosa 5 g neutrales Pflanzen Öl (z.B. Raps) #ohne Zucker mit Mandarinen # 135 g Perfecto-X 15 g X-Bindemittel-Perfecto 90 g Xylit 354 g Wasser 350 g Mandarinenensaft 40 g Mandarinen EISPASTE-Movito 5 g Perfecto-Cremosa 4 g Zitronensäure 5 g neutrales Pflanzen Öl (z.B. Raps)

## **Zubereitung:**

Alle trockenen Zutaten mischen --

Wasser, Eispaste, je nach Variante Öl und Fruchtsaft, Cremosa und die trockenen Zutaten zusammen bei höchster Stufe 2 min. mixen.--

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

Das Eis nun mit einer Eismaschine oder der Handmethode einfrieren.

#Hinweis#

Wenn du kein Cremosa verwenden möchtest, musst du auch das Öl weglassen!