Birneneis



Sehr leckeres Birneneis

Zutaten für 1000g:

160 g Eis-Perfecto 15 g Bindemittel 120 g Vollmilch 3,5 % 190 g Sahne 30 % 450 g Birnennektar oder frisch gekochte Birnen 20 g Zucker 15 g Vanillezucker 25 g Honig 1 Prise Salz

Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten mischen--

Birnennektar oder gekochte Birnen, Milch und Honig zusammen mit den trockenen Zutaten auf höchster Stufe 2 min. mixen.--
Sahne dazu geben und nochmals kurz mixen.--
Mindestens 60 Minuten im Kühlschrank reifen lassen. --
Das Eis mit der Eismaschine oder Handmethode herstellen.--