

Bubble Gum Eis / Kaugummi Eis



Leckerer blaues Bubble Gum Eis / Kaugummi Eis mit der Movito-Eispaste.

Heute möchte ich dir ein köstliches und einzigartiges Eis vorstellen - das Bubble Gum Eis / Kaugummi-Eis. Dieses Eis hat eine tolle cremige Textur, uns einen wunderbaren Kaugummi-Geschmack. Es ist nicht nur erfrischend, sondern auch unglaublich lecker. Das Azur-blaue Eis wird mit unserer speziellen Kaugummi-Eispaste hergestellt, die dem Eis eine besonders cremige Textur und Farbe verleiht. Die Zubereitung ist denkbar einfach: Du benötigst nur Milch, Sahne, Eis-Perfecto, Bindemittel-Perfecto und unsere Eispaste, um das Eis herzustellen. Wenn du es in der Eismaschine gefrieren lässt, erhältst du ein cremiges tolles cremiges Eis das unverwechselbar nach Kaugummi schmeckt. Das Eis hat eine auffällige Azur-blaue Farbe, die es zu einem echten Hingucker macht.

Kreative Dekorationen für dein Bubble Gum Eis / Kaugummi Eis

Für eine besondere Textur und einen Kaugummi-Effekt im Eis empfehle ich dir, kleine Marshmallows in das Eis zu geben. Gib einfach 50-60g kurz vor dem Entnehmen aus der Eismaschine hinzu und rühre sie unter. So erhältst du ein cremiges Eis mit einer tollen Konsistenz, das nicht nur lecker schmeckt, sondern auch optisch ein echter Hingucker ist.

Andere Ideen für die Verwendung von diesem Eis

Dieses Eis ist nicht nur ein Hit für Kinder, sondern auch Erwachsene haben viel Freude damit. Du kannst es alleine genießen oder zusammen mit anderen Leckereien, wie frischem Obst oder Variegatos, servieren. Das Bubble Gum Eis / Kaugummi Eis wird sicherlich jeden überraschen und begeistern. Also, warum probierst du es nicht einfach aus? Ich bin mir sicher, dass du das Kaugummi-Eis lieben wirst und es zu einem neuen Hit unter deinen Eis-Sorten wird. Es ist ein einzigartiges Geschmackserlebnis, das du nicht verpassen solltest.

Für das Eis benötigst du...

50 g Bubble Gum Eispaste

Die Perfecto-Zutaten findest du hier »

Zutaten für 1000 g:

135 g Eis-Perfecto 15 g Bindemittel-Perfecto 65 g Zucker 565 g Milch 3,5 % 170 g Sahne 30% 50 g Bubble Gum EISPASTE-Movito Prise Salz

Zubereitung:

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 mit einer Eismaschine oder der Handmethode einfrieren.