



Cookie Dough Ice Cream ala Perfecto

Cookie Dough Ice Cream Rezept ala Perfecto. Das ist ein cremiges Vanilleeis Rezept mit Cookie Dough (Keksteig) Stücken. Das tolle Eis Rezept schmeckt nicht nur unseren kleinen, sondern auch unseren großen Eis freunden.

Zutaten für 1000 g:

#Zutaten Eis# 520g Vollmilch 3,5% 240g Sahne 30% 20g Eigelb (1 Eigelb) 110g Zucker 95g Eis-Perfecto 15g Bindemittel-Perfecto 3 g gemahlene Vanille Prise Salz #Zutaten die Später ins Eis kommen# 70 g Zartbitter-Schokolade (75%) Cookie Dough (Keksteig) #Zutaten Cookie Dough (Keksteig)# 60 g Butter 40 g Rohrzucker 30 g Zucker 7 g Vanillezucker 70 g Weizenmehl 1 EL Vollmilch 3,5% 1 TL selbst gemachte Vanillepaste 50 g Zartbitter-Schokolade 75% 1 Prise Salz

Zubereitung:

#Zubereitung Eis# Alle trockenen Zutaten mischen (auch die Vanille)-- Milch, Sahne, Eigelb und die trockenen Zutaten mixen und alles zusammen unter stetigem Rühren kurz aufkochen (ideal 85 °C)-- Den Eismix mindestens 60 Min. im Kühlschrank reifen lassen-- Das Eis nun mit einer Eismaschine oder der Handmethode einfrieren-- Kurz bevor das Eis fertig ist, die gehackte Schokolade und die Cookie Dough (Keksteig)Stücke dazugeben und mit unterrühren.
#Zubereitung Cookie Dough (Keksteig)# Rohrzucker, Zucker, Vanillepaste, Salz und Milch in einem Topf bei niedriger Temperatur schmelzen lassen, bis der Zucker sich vollkommen aufgelöst hat-- Mehl in eine Schüssel geben, Vanillezucker, zimmerwarme Butter und die Zucker-, Salz- Vanillepasten- und Milchmischung dazugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten-- Den Teig im Kühlschrank 30min kalt stellen.-- Schokolade grob hacken und mit dem Teig vermischen-- Den Teig zu 2-3 kleinen Würsten rollen (1-2 cm dick)-- Den Teig etwa 30min im Gefrierschrank kalt stellen-- Danach die Teigrollen in kleine Stücke schneiden und weiter im Gefrierschrank aufbewahren