

## Daim Eis



Leckeres Eis mit Daim

### Zutaten für 1000g:

#Zutaten für Eis# 600g Vollmilch 3,5% 100g Sahne 30% 20g Vanillezucker 30g Zucker 100g Daim 135g Eis-Perfecto 15g Bindemittel-Perfecto 1 Prise Salz  
#Zutaten die Später ins Eis kommen# 80g gehacktes Daim

### Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten mischen. -- Milch, Daim und die trockenen Zutaten zusammen bei höchster Stufe 2 min. mixen. -- Sahne zugeben und alles zusammen unter stetigem rühren kurz aufkochen und 10 min. bei niedriger Temperatur (ideal 85 Grad) ziehen lassen. Gelegentlich umrühren. -- Den Eismix im Wasserbad herunterkühlen. -- Den Eismix mindestens 60 min. im Kühlschrank reifen lassen. -- Das Eis mit einer Eismaschine oder der Handmethode einfrieren und kurz bevor das Eis fertig ist, das gehackte Daim dazugeben und mit untermischen.