



## **Dominostein Eis**

Ein Dominostein Eis! Was passt besser zu dieser Jahreszeit? Wir haben Anfang November und ich sage euch, es wird immer kälter. Also müssen unsere Eiskreationen immer wärmer werden ☐

Genau das ist unser Dominostein Eis! Ein schönes leckeres Eis, das nicht kalt ist wie ein Sorbet für die heißen Sommer Tage. Nein, das Dominostein Eis ist genau das Gegenteil. Es wird dir ein schönes molliges und kuscheliges Gefühl schenken. Genau das richtige in diesen kalten Tagen!

Für das Eis benötigst du ein Aprikosen- oder Johannisbeere-Variegato.

[Das Grundrezept dazu findest du hier](#)

[Die Perfecto-Zutaten findest du hier »](#)

### **Zutaten für 1000 g:**

130 g Eis-Perfecto 30 g Perfecto-Plus 15 g Bindemittel-Perfecto 20 g Zucker 1 g Lebkuchengewürz 1 Prise Salz 600 g Milch 3,5 % 100 g Sahne 30% 65 g Marzipan 40 g Lebkuchen #Zutaten die Später ins Eis kommen# 250 g Aprikosen- oder Johannisbeere-Variegato 65-70 g geschmolzene Dunkel-Kuvertüre

### **Zubereitung:**

Alle trockenen Zutaten mischen. -- Milch, Lebkuchen, Marzipan und die trockenen Zutaten mixen und alles zusammen auf höchster Stufe 2 Min. mixen. -- Nun die Sahne dazugeben und nochmals kurz mixen -- Den Eismix unter stetigem Rühren kurz aufkochen. -- Im Wasserbad runterkühlen und dann mindestens 60 Min. im Kühlschrank reifen lassen. -- Das Eis nun mit einer Eismaschine oder der Handmethode einfrieren. -- Kurz bevor das Eis fertig ist, die geschmolzene Kuvertüre langsam in die Eismaschine laufen lassen. -- Das fertige Eis nun schichtweise in einen Behälter füllen und zwischen jede Schicht Variegato verteilen