

## Donut Eis



## Bisschen getüftelt

Diejenigen, die hier die Rezepte lesen und ihr Eis selber machen, wissen, dass ich ein Tüftler und auch sehr experimentierfreudig bin. So auch bei diesem Eis, es hat zwar ein bisschen gedauert, aber jetzt bin ich mit der Kreation zufrieden. Auf die Idee haben mich eigentlich meine Mädels gebracht. Meine Mädels lieben rosa Donuts mit pinke Glasur und die am liebsten mit Füllung. Ich esse auch ab und zu gerne so ein Donut. Wie gesagt, im Grunde haben mich die Vorlieben meiner Mädels auf die Idee gebracht, daraus mal eine Eiskombination zu machen. Klingt ein bisschen verrückt, oder? Eis mit pinken Donuts. Aber ich behaupte, das Eis ist so lecker - einfach nur zum Abschlecken.

## Donut Eis mit viele Möglichkeiten

Für die Zubereitung - weiter unten steht es ganz genau wie es geht - habe ich unsere Butterkeks Eispast verwendet. Du kannst es aber auch mit unserer Cookie-Eispaste machen. Die Eispasten verleihen dem Donut Eis diesen besonderen Bisquit/Kuchengeschmack. Beide Varianten schmecken wirklich toll. Wie immer ist es bekanntlich auch eine Geschmackssache. Wenn du weder die Cookie-Eispaste noch die Butterkeks-Eispaste nehmen möchtest, kannst du auch alternativ die Vanillepaste verwenden, je nachdem, was dir am liebsten ist. Mit diesen Pasten bekommen wir einen super Grundgeschmack ins Eis. Das Ganze ergänzen wir mit unserem weißen Schokoladenvariegato, welches mit unserer Himbeer-Eispaste Pink gefärbt wird und so auch noch etwas Himbeere Geschmack bekommt. Alternativ kannst du aber auch einfach Rote mit roter Lebensmittelfarbe verwenden. Du magst keine Lebensmittelfarbe? Dann kannst du es auch mit gefriergetrockneten Himbeeren färben. Wichtig ist auf jeden Fall,

dass du das Variegato etwas färbst, damit das Eis einen schönen verspielten Look bekommt. Denn das Auge isst ja mit. Nun hast du die Wahl für deine eigene Eiskreation.

## Der besondere Kick

Zum Schluss werden noch Donuts in Stücke geschnitten und auch in das fertige Eis gegeben. Die Donatstücke runden den Geschmack super ab. Ich habe mich für gefüllte Donuts entschieden. Warum? Ganz einfach, sie schmecken mir am besten. Diese Eiskreation ist lecker und du bekommst ein schönes buntes Eis.

**Ein tolles Eis, das nicht nur Kinderherzen höher schlagen lässt.**

### Zutaten für 1000 g:

120 g Eis-Perfecto 15 g Bindemittel-Perfecto 495 g Milch 3,5% 150 g gezuckerte Kondensmilch 150 g Sahne 30% 30 g Butterkeks EISPASTE-Movito oder Cookie EISPASTE-Movito oder 15 g Vanillepaste 40 g Eigelb Prise Salz Optional 5 g Cremosa-Perfecto #Zutaten die Später ins Eis kommen# 200 g Weiße Schokoladen Variegato 13 g Himbeer-Milchshake-EISPASTE-Movito oder etwas rote Lebensmittelfarbe ca. 20 g etwas Pflanzenöl alternativ 200 g Erdbeer-Milchshake Variegato 70 g Pinke Donuts #Variante ohne Zucker# 120 g Perfecto-X 15 g X-Bindemittel-Perfecto 495 g Milch 3,5% 70 g Xylit 80 g Kondensmilch 10% 150 g Sahne 30% 30 g Butterkeks EISPASTE-Movito oder Cookie EISPASTE-Movito oder 15 g Vanillepaste 40 g Eigelb Prise Salz Optional 5 g Cremosa-Perfecto

### Zubereitung:

Die Donuts in kleine Würfel schneiden und über Nacht einfrieren.--

Alle trockenen Zutaten mischen --

Milch, je nach Version, gezuckerte oder normale Kondensmilch, Eispaste oder Vanillepaste, Sahne, Eigelb und die trockenen Zutaten mixen und alles zusammen unter stetigem Rühren erwärmen und 10 Min. bei niedriger Temperatur (ideal 80 °C) ziehen lassen. Gelegentlich umrühren. Vorsicht, dass es nicht anbrennt!--

Den Eismix mindestens 60 Min. im Kühlschrank reifen lassen.--

Das Eis nun mit einer Eismaschine oder der Handmethode einfrieren.--

Das weiße Schokoladen Variegato mit der Himbeer-Milchshake Eispaste oder der Lebensmittelfarbe vermischen und mit etwas Öl auf die gewünschte Cremigkeit rühren. **Wichtig, das Variegato erst kurz vor der Verwendung anrühren, da**

**es immer wieder schnell andickt. Bei der Verwendung von Lebensmittelfarbe ist in der Regel kein Öl notwendig.**

Kurz bevor das Eis fertig ist, die gefrorenen Donuts Würfel dazugeben und mit untermischen.--

Das fertige Eis nun schichtweise in einen Behälter füllen und zwischen jede Schicht das Variegato verteilen.