

## Eis Grundrezept mit Monin-Sirup „Kondensmilch Variante“



Hier habe ich ein einfach Eis Grundrezept mit Monin-Sirup´s für euch gemacht. In dieser Variante machen wir das Eis mit Kondensmilch. Das Eis Rezept kannst du einfach durch die Zugabe von den Monin-Sirups sämtlich verschiedenen Eiskreationen verwandeln. Auch mit karamelisierten Nüssen, Schokochips Variegatos usw. lassen sich tolle Eis Sorten kreieren.

### **Hinweis zu den Monin-Sirups:**

Das Rezept funktioniert mit allen Monin-Sirups die über 70g Zuckeranteil je 100g haben. Das bitte in der Nährwert Tabelle prüfen.

Die Perfecto-Zutaten findest du hier »

### **Zutaten für 1000 g:**

100 g Eis-Perfecto 100 g Kondensmilch 10% 130 g Sahne 30% 514 g Vollmilch 3,5 % 15 g Perfecto-Bindemittel 140 g Monin-Sirup 1 Prise Salz Tipp´s: Bei fruchtigen Sorten sollte noch 15-20g Zitronen-Saft dazugegeben werden. Je nach Eissorte kann es gut passen das Eis mit Movito Lebensmittelfarbe zu verschönern.

### **Zubereitung:**

Alle trockenen Zutaten mischen.--

Die Milch, Kondensmilch, Sirup 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.--