



Sehr cremiges Erdbeereis

Das hier ist ein sehr cremiges Erdbeereis Rezept. Ich bin ein Fan von Erdbeereis! Daher möchte ich euch diese tolle Eis Rezept nicht vorenthalten. Es wird sehr cremig und schmeckt kräftig nach leckeren Erdbeeren.

Zutaten für 1000:

480 g Erdbeeren frisch oder TK 100 g Sahne 30% 100 g Kondensmilch 10% (alternativ 50% Milch / 50% Sahne) 80 g Vollmilch 3,5% 100 g Eis-Perfecto 60 g Perfecto-Plus 50g Zucker 15g Zitronensaft 15g Bindemittel-Perfecto Prise Salz

Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten mischen. -- Die Milch, Kondensmilch, Erdbeeren, Zitrone 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.