

Erdnuss-Cookie Eis



Erdnuss-Cookie Eis cremig und lecker

Wer mich kennt, der weiß, dass ich total auf unser Cookie-Eis stehe. Ich weiß nicht warum, aber ich habe es früher schon immer in der Eisdiele gegessen und liebe es. Diese Kombination aus dem Biskuiteis und dem schokoladigen Variegato mit Keksstücken ist einfach der Knaller. Nun musste ich eine Erdnusspaste testen. Doch ich hatte irgendwie Lust das Erdnusseis noch etwas auf zu pimpen. Aber ich war zu bequem jetzt noch ein Karamell zu machen für ein Snickers Eis. Da kam mir die Idee einfach unser Cookie-Variegato in das Erdnusseis einzutrudeln und ein Erdnuss-Cookie Eis zu machen.

Boom... Ein tolles Erdnuss-Cookie Eis ist entstanden

Tja was soll ich sagen. Diese Kombination ist so lecker, dass ich es euch als Rezept nicht vorenthalten möchte. Wir müssen nur an Peanut Butter Cup denken. Da wird schnell klar, Erdnuss und Schoko passten super zusammen. Das dann noch mit dem tollen Crunch der Butterkekse aus dem Variegato ist es schlichtweg der Knaller. Das Rezept für das Cookie-Variegato findest du in unserem Rezept-Blog oder kannst in unserem Shop als fertiges Cookie-Variegato bestellen. Mein Aufruf an alle Snicker und Erdnusseis Fans, macht dieses Erdnuss-Cookie Eis Rezept unbedingt nach! Ein Erdnussbuttertraum zum Löffeln.

Zutaten für 1000 g:

90 g Eis-Perfecto 40 g Perfecto-Plus 15 g Bindemittel-Perfecto 75 g Zucker 15 g Vanille-Zucker 690 g Vollmilch 3,5% 75 g Erdnusspaste 1 Prise Salz #Zutaten die

später ins Eis kommen# 100-200 g Cookie-Variegato

Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten mischen--

Milch, Erdnusspaste und trockenen Zutaten zusammen bei höchster Stufe 2 Min. mixen--

Den Mix mindestens 60 min. im Kühlschrank reifen lassen--

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

Das fertige Eis nun schichtweise in einen Behälter füllen und zwischen jede Schicht das Variegato verteilen und leicht mit einem Löffel strudeln.