

Erdnussbutter Eis



Ein cremiges , kompaktes Eis mit der Erdnussbutter des großen Feinkost Aldi ... Selbstverständlich könnt ihr auch andere Sorten der Erdnussbutter benutzen. Von einer selbstgemachte Erdnuss Paste rate ich jedoch hierbei ab, da die Paste doch einen ganz anderen Geschmack abgibt, als diese. Normalerweise bereite ich auch meist frisch und selbst die Zutaten zu, wie in diesem Eis ...eine Paste. Dieses Eis bzw Variegato habe ich für meinen Mann gemacht, da er Erdnussbutter liebt. Für das Eis benötigst du das Erdnussbutter-variegato

Zutaten für 1000 g:

520 g Vollmilch 3,5 % 140 g Sahne 30% 100 g Kondensmilch 10 % ..oder 50g Sahne und 50 g Milch (mit Kondensmilch wird das Eis cremiger) 140 g. Eis Perfecto 15 g Perfecto Bindemittel 85 g Zucker 1 Prise Salz #Zutaten die später ins Eis kommen# ca. 250 g Erdnussbutter Variegato

Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten mischen-- Die Kondensmilch, Vollmilch und die trockenen Zutaten zusammengeben und mindestens 2 Minuten auf höchster Stufe mixen-- Die Sahne dazu geben und nochmal kurz mischen-- Die Basis mindestens 1 Stunde im Kühlschrank reifen lassen-- Anschliessend wie gewohnt in die Eismaschine geben-- Wenn das Eis die gewünschte Konsistenz erreicht hat, Erdnussbutter Variegato beim umfüllen in die Eisbasis schichten oder eintrudeln