



Grundrezept für Eis mit Hansa Eispaste

Grundrezept für Eis mit Hansa Eispaste. Die Firma Hansa bietet viele Eispasten in verschiedenen Geschmacksrichtungen an. Natürlich kannst du auch in dieses Eis leckere [Variégatos](#) einschichten.

Für das Eis benötigst du...

[Hansa-Eispaste](#)

[Die Perfecto-Zutaten findest du hier »](#)

Zutaten für 1000 g:

540 g Milch 3,5% 200 g Sahne 30% 120 g Eis-Perfecto 75 g Zucker 15 g Bindemittel-Perfecto 20-50 g Hansa-Eispaste 1 Prise Salz

Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten mischen.--

Die Milch, Eispaste 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.--