

# Haselnußeis mit Ahornsirup



Cremiges Haselnußeis mit Ahornsirup. Haselnußeis gehört auf jedenfall zu einer meiner Lieblingsnußeis Sorten. In diesem Rezept habe ich einen hohen Anteil von Ahornsirup verwendet um den Geschmack der Nuß damit mal etwas anders zu untermalen.

Für das Eis benötigst du eine Haselnuss-Paste...

Die Rezepte findest du hier:



Haselnuss-Paste

Die Perfecto-Zutaten findest du hier »

## Zutaten für 1000 g:

660g Milch 3,5% 90 g Ahornsirup 160g Eis-Perfecto 65 g Haselnusspaste 15 g Perfecto-Bindemittel 10 g Zucker 1 Prise Salz

## Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten mischen. -- Milch, Ahornsirup, Haselnuss-Paste und trockenen Zutaten zusammen bei höchster Stufe 2 Min. mixen. -- Den Mix mindestens 60 min. im Kühlschrank reifen lassen. -- Nach dem reifen nochmal kurz durch mixen.-- Das Eis mit einer Eismaschine oder der Handmethode einfrieren.-- wer mag kann 30 g - 40 g selbst gemachtes Haselnuss-Krokant zum Schluß ins Eis geben und das Eis mit etwas Schokosoße garnieren.--