



Haselnusseis | Perfecto-X ohne Zuckerzusatz

Haselnusseis Rezept mit Perfecto-X ohne Zuckerzusatz.

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

Die Rezepte findest du hier:



[Haselnuss-Paste](#)

Wer mag kann 30 g - 40 g selbst gemachtes [Haselnuss-Krokant](#) zum Schluss ins Eis geben

Zutaten für 1000 g:

710 g Milch 1,5% 100 g Perfecto-X 15 g Perfecto-Bindemittel-X 95 g Xylit 1 Prise Salz 80 g [Haselnuss-Paste](#) #Zutaten die später ins Eis kommen: # wer mag kann 30 g - 40 g selbst gemachtes Haselnuss-Krokant zum Schluss ins Eis geben

Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten mischen. -- Milch, 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.--