

## **Käsekucheneis - das Original mit Quark ;-)**



Mein Göttergatte hat sich Käsekucheneis gewünscht. Andreas Thomä hat freundlicherweise für mich getüftelt.

Herausgekommen ist ein Käsekucheneis, das wirklich genauso schmeckt wie Schwiegerpapas Klassiker. Manche sagen auch „altdeutscher Käsekuchen“.

Natürlich lässt sich das Ganze, ganz nach Geschmack, mit einem schönen Himbeer- oder Erdbeer- Variegato verfeinern (oder auch mit Mandarinen) oder ihr serviert es mit einer fruchtigen Soße, Schokoladensoße...

Wir mögen's lieber pur.

### **Zutaten für 1000:**

50 g Eis-Perfecto 65 g Plus-Perfecto 10 g Bindemittel-Perfecto 90 g Zucker 2 g Zitronensäure (Pulver) Salz (Prise) 130 g Frischkäse 23% 270 g Quark 20% 378 g Vollmilch 3,5% 5 g Vanillepaste

### **Zubereitung:**

Alle trockenen Zutaten mischen--

Milch, Frischkäse, Quark, Vanillepaste 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.--

Nach belieben mit einem fruchtigen Variegato verfeinern.