Kalamansi Eis

Cremiges Kalamansi-Eis Rezept. Exotisches Eis mit Kalamanis.

Zutaten für 1000 g:

150g Kalamansisaft (ohne Zucker) 150g Sahne 30% 450g Vollmilch 3,5% 160g Eis-Perfecto 15g Bindemittel-Perfecto 75g Zucker 3g Keffir-Limettenblätter 2 Zitronengras Stangen Prise Salz

Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten mischen.-- Milch, Kalamansisaft und die trockenen Zutaten (außer Keffir-Limettenblätter) zusammen bei höchster Stufe 2 Min. mixen.-- Nun die Sahne dazugeben und nochmals kurz mixen.-- Zitronengras platt klopfen uns zusammen mit den Keffir-Limettenblätter und dazugeben.-- Den Mix mindestens 3 Stunden im Kühlschrank reifen lassen.-- Zitronengras und Keffir-Limettenblätter wieder dem Mix entnehmen und das Eis nun mit einer Eismaschine oder der Handmethode einfrieren.

Rezept erstellt am 14. Februar 2019 von Andreas Thomä