



## Kokosnusseis

Lecker und sehr cremiges Kokosnusseis Rezept. Ein schnelle Kokosnusseis Rezept.

Ins das Kokoseis passt sehr gut ein Ananas-Variegato. Das Rezept dazu findest du hier findest du hier:



[Ananas-Variegato](#)

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

### Zutaten für 1000 g:

250 g Kokosmilch 380 g Milch 1,5% 80 g Kokosmuss / Kokosmark 100 g Kondensmilch 10% ( Alternativ zur Kondensmilch 50% Milch / 50% Sahne | Mit Kondensmilch wird das Eis cremiger!) 85 g Perfecto-Plus 20 g Eis-Perfecto 70 g Zucker 15 g Bindemittel-Perfecto Prise Salz

### Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten mischen.-- Die Milch, Kokosmilch, Kokosmuss und die trockenen Zutaten zusammen bei höchster Stufe 2 Min. mixen.-- Alles zusammen einmal kurz erwärmen bis es dampft und dann im Wasserbad abkühlen lassen.-- Den Mix mindestens 60 Min. im Kühlschrank reifen lassen.-- Das Eis nun mit einer Eismaschine oder der Handmethode einfrieren. #Hinweis# Wer mag, kann auch noch Kokosraspeln nach dem mixen zum zum Eis dazugeben.