



Latte Macchiato Eis ohne Zucker

Das hier ist ein sensationelles Latte Macchiato Eis ohne Zucker. Dank Perfecto-X und Xylit kommen wir bei diesem Eis Rezept wieder ganz ohne Zucker aus. Ins Eis kommt etwas Espresso für eine schöne Kaffee Note.

Denn Espresso habe ich etwas intensiver gemacht, als ich ihn normal Trinke! Das verleiht diesem Eis eine ganz tolle Kaffeernote. Aber das ist noch nicht alles, für ein noch cremigeres Mundgefühl kommt in diesem Eis etwas Eigelb zum Einsatz. Dadurch erhalten wir ein nachbessere Emulsion von Fett und Wasser. So erhalten wir ein sensationelles Eis Erlebnis.

Damit aber noch nicht genug! Um dem ganzen noch mehr Bums zu verleihen kommt auch noch ein schönes intensives Kaffee-Variegato ins Eis. Das ist natürlich auch ohne Zucker.

Ich wünsche dir viel Freud beim Nachmachen von diesem tollen Eis Rezept.

Hier gehts zum [Kaffee-Variegatio ohne Zucker](#).

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

Zutaten für 1000 g:

535 g Milch 3,5 % 130 g Sahne 30% 60 g Eigelb (ca. 3 Eier) 50 g kräftiger Espresso 90 g Xylit 120 g Perfecto-X 15 g X-Bindemittel-Perfecto 1 Prise Salz
#Zutaten die später ins Eis kommen# ca. 200 g Kaffee-Variegato ohne Zucker

Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten mischen.--

Milch, Espresso, Eigelb, Sahne und die trockenen Zutaten mixen und alles zusammen unter stetigem rühren aufkochen und 10 Min. bei niedriger Temperatur (ideal 85 °C) ziehen lassen. Gelegentlich umrühren. Vorsicht, dass es nicht anbrennt!--

Den Eismix mindestens 60 Min. im Kühlschrank reifen lassen.--

Das Eis nun mit einer Eismaschine oder der Handmethode einfrieren.--

Das fertige Eis nun schichtweise in einen Behälter füllen und zwischen jede Schicht das Variegato verteilen.