

## Lebkucheneis



Zur Weihnachtszeit ein leckeres Lebkucheneis

### **Zutaten für 1000 g:**

20 g Zucker 80 g Eis-Perfecto 15 g Bindemittel Perfecto 50 g Perfecto Plus 530 g Milch 3,5 % 200 g Sahne 30 % 100 g Marzipan 1 Prise Salz 15 g Lebkuchengewürz Optional 6 g Cremosa

### **Zubereitung:**

alle trockenen Zutaten mischen (Zucker, Bindemittel, Eis-Perfecto, Perfecto Plus, Salz, Lebkuchengewürz)--

Weiches Marzipan in Würfel schneiden und zusammen mit der Milch pürieren bis sich das Marzipan komplett gelöst hat--

Trockene Zutaten hinzufügen und zwei Minuten pürieren--

Sahne hinzu geben und nochmals kurz pürieren--

Eismix mindestens 60 Minuten im Kühlschrank reifen lassen

Eismix mit einer Eismaschine oder Handmethode einfrieren