

## Leckerer Cookie Eis



In diesem Cookie Eis Rezept machen wir ein leckeres Butterkekseis in das dann Cookies reinkommen. Im Cookie Eis Rezept verwenden wir statt Sahne, echte Butter. Natürlich kommen auch in Grundmasse noch ein Teil Butterkekse. Das Eis Rezept ist sehr lecker und sehr cremig.

### Zutaten für 1000 g:

595 g Milch 1,5% 100 g Kondensmilch 10% 60 g Eis-Perfecto 65 g Perfecto-Plus 15 g Bindemittel-Perfecto 50 g Butter 65 g Zucker 50 g Butterkekse 1 Prise Salz  
#Zutaten die später ins Eis kommen# 80 g Cookies oder Butterkekse 100 g Nutella (Zimmerwarm) oder ähnliches

### Zubereitung:

Die Cookies in Stücke brechen und zusammen mit dem Nutella vorsichtig mischen, das die Cookies nicht kaputt gehen.--

Die Mischung auf einem Teller ausbreiten und für mehrerer Stunden im Kühlschrank aushärten lassen.

Die Butter schmelzen und leicht Farbe bekommen lassen.--

Alle trockenen Zutaten mischen.--

Die Milch, Kondensmilch, Butter, Butterkekse und die trockenen Zutaten zusammen bei höchster Stufe 2 Min. mixen und kurz aufkochen auf ca. 85°C.--

Im Wasserbad abkühlen lassen und nochmal gut mixen.--

Den Mix mindestens 60 min. im Kühlschrank reifen lassen.--

Das Eis nun mit einer Eismaschine oder der Handmethode einfrieren und kurz bevor das Eis fertig ist, Cookie-Nutella Mischung dazugeben und kurz mititerrühren.