

Marzipan Eis



Tolles Marzipan Eis

Advent, Advent ein Lichtlein brennt Nein so lange musst Du nicht warten um dir ein leckeres cremiges Marzipan Eis schmecken zu lassen. Ich habe für Dich ein wunderbares Rezept erstellt, indem du dir, mit unserer Marzipan-Eispaste ein sensationelles Eis machen kannst. Das Eis hat dank unserer Eispaste einen tollen intensiven und aromatischen Geschmack. Nicht zuletzt dadurch, dass wir echte Marzipan & Mandeln verwenden. In der „Marzipan“ Eispaste ist alles drin, was rein muss - damit du dir ein wunderbar abgestimmtes Marzipan Eis machen kannst. Bei dem Wort Marzipan muss ich direkt an den Herbst oder Winter denken. Warum das so ist, weiß ich auch nicht so genau. Vielleicht, weil es Marzipan meist im Herbst und Winter zu kaufen gibt? Egal, Hauptsache ist doch, dass du dir wann immer du möchtest dein Eis schmecken lassen kannst.

Eis mit Variationen

Du kannst auch mit dem Eis wunderbar spielen. Wenn du das Marzipan Eis als Grundeis nimmst, kannst du auch ein Variegato einstrudeln. Wie wäre es mit dem Schoko-Keks Variegato, oder dem Nuss Nougat Variegato? Oder du gibst einfach leckere Schokoladen-Chips dazu.

Super lecker finde ich das Marzipan Eis auch mit Früchten. Es gibt doch im Supermarkt die leckere Beerenmischung. Diese mit etwas Zucker erwärmt und zu dem Eis gereicht ist sicher auch super lecker. Ist der Supermarkt zu weit weg und du hast auch keine Früchte in deinem Froster, dann kann ich dir unserer Frucht-Variegato ans Herz legen. Die Variegatos sind alle intensiv im Geschmack und du kannst bestimmen wie intensiv dein Eis schmecken soll. Auf alle Fälle wird es ein Hingucker.

Zaubere dir mit diesem Eis-Rezept - Zutaten und Zubereitung findest du weiter unten - ein wunderbares leckeres cremiges Marzipan Eis.

Ein MUSS für alle Marzipan - Fans und natürlich auch für meine Eisis.

Lass es dir oder euch schmecken beim schlecken.

Zutaten für 1000 g:

130 g Eis-Perfecto 15 g Bindemittel-Perfecto 70g Zucker 565 g Milch 3,5 % 170 g Sahne 30% 50 g Marzipan EISPASTE-Movito Prise Salz Optional 5 g Perfecto-Cremosa-Paste #ohne Zucker# 120 g Perfecto-X 15 g X-Bindemittel-Perfecto 70g Xylit 565 g Milch 3,5 % 180 g Sahne 30% 50 g Marzipan EISPASTE-Movito Prise Salz Optional 5 g Perfecto-Cremosa-Paste

Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten mischen.--

Die Milch, Eispaste und die trockenen Zutaten zusammen bei höchster Stufe 2 Min. mixen.--

Nun die Sahne dazugeben und nochmals kurz mixen.--

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

Das Eis nun mit einer Eismaschine oder der Handmethode einfrieren