



## **Marzipaneis**

Für alle Fans Marzipan, habe ich hier ein leckeres Marzipaneis Rezept gemacht.

### **Zutaten für 1000 g:**

640 g Vollmilch 3,5% 100 g Sahne 30% 85 g Perfecto-Plus 40 g Eis-Perfecto 15 g Bindemittel-Perfecto 100 g Marzipan 20 g Vanillezucker Prise Salz

### **Zubereitung:**

Alle trockene Zutaten mischen -- Die Milch und die trockenen Zutaten zusammen bei höchster Stufe 2 min. mixen.-- Nun die Sahne und das Marzipan (in Stücken) dazugeben und unter stetigem Rühren 10 Min. bei niedriger Temperatur (ideal 85 °C) ziehen lassen. Gelegentlich umrühren. Vorsicht, dass es nicht anbrennt!-- Den Mix mindestens 60 Min. im Kühlschrank reifen lassen.-- Das Eis nun mit einer Eismaschine oder der Handmethode einfrieren.