



## **Milchreis Zimt Eis**

Müllers Milchreis mit Zimt mochte ich schon immer gerne.

Durch einen Schreibfehler in der [Perfecto-Facebook-Gruppe](#) kam ich auf die Idee dieses Rezept zu kreieren.

### **Zutaten für 1000g:**

28g Eis-Perfecto 15g Bindemittel-Perfecto 125g Perfecto-Plus 1g Zimt 410g Milch 3,5% 65g Sahne 32% 65g Kondensmilch 10% 290g Müller Milchreis Zimt

### **Zubereitung:**

Trockene Zutaten gut miteinander vermischen.-- Alle Zutaten außer der Sahne auf höchster Stufe 2 Minuten mixen.-- Sahne hinzu geben und 20-30 Sekunden auf niedriger Stufe unterrühren.-- Eismasse für mindestens 1 Stunde im Kühlschrank reifen lassen.-- Mit dem Schneebesen aufrühren und in die Eismaschine geben.