

Noggy Nougat Eier Eis



Ostern kann kommen, oder nach Ostern ist vor Ostern!

Wir lieben die Nougat Eier von Ferrero - Noggy aber das auspacken ist so mühsam. Viel zu klein oder viel zu viel Arbeit. Nachdem es bereits Sommer ist und die Haltbarkeit bald an der Grenze war, musste ich die sinnvoll verarbeiten. Hier wird sehr gerne Schoko Eis gegessen daher viel mir spontan ein Eis dazu ein.

Es bleibt auch Tage nach dem einfrieren schön cremig und schmeckt fast sahnig obwohl keine Sahne enthalten ist.

Zutaten für 1000:

675 g Milch 3.5% 110 g Perfecto-Plus 15 g Perfecto-Bindemittel 170 g Noggy Nougat Ostereier 30 g Zucker Prise Salz

Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten mischen.

--

Milch und die trockenen Zutaten zusammen bei höchster Stufe 2 min. mixen.

--

Unter stetigem Rühren ca 10 Min. auf 85 °C erhitzen und gelegentlich umrühren. Vorsicht, dass es nicht anbrennt!

--

Nougat Eier in die heiße Milch geben und nochmals mixen (hacken ist nicht notwendig)

--

Den Eismix mindestens 1 Stunde im Kühlschrank reifen lassen.

--

Das Eis nun in die Eismaschine geben. Wer möchte kann noch 100g fein gehackt
Noggy's dazu geben