

## Omas Zitronenkuchen Eis



Auf der Suche nach neuen Eiskreationen bin ich auf die Idee für diese Omas Zitronenkuchen Eis gekommen. Damit das Eis einen schönen Kuchengeschmack bekommt, verwenden wir unsere Cookie-Eispaste. Diese hat einen schönen Biskuit artigen Geschmack und verwandelt so unser Zitroneneis in das Omas Zitronenkuchen Eis! Um das ganz noch etwas auf zu peppen, wir das Eis mit einem Zitronenkuchen Variegato marmoriert. Für eine schöne Farbe kommt noch etwas gelbe Lebensmittelfarbe in das Eis. Diese ist aber kein Muss! Wer mag, kann auch noch gehackte Schokolade ins Eis geben.

### Zutaten für 1000 g:

140 g Eis-Perfecto 15 g Bindemittel-Perfecto 65 g Zucker 535 g Milch 3,5% 170 g Sahne 30% 50 g Cookie Eispaste Movito 25 g Zitronensaft 80-100 Tropfen Zitronen-Essenz Movito etwas gelbe Lebensmittelfarbe Prise Salz OPTIONAL 5 g Perfecto-Cremosa #Variante ohne Zucker# 130 g Perfecto-X 15 g X-Bindemittel-Perfecto 75 g Xylit 535 g Milch 3,5% 170 g Sahne 30% 50 g Cookie Eispaste Movito 25 g Zitronensaft 80-100 Tropfen Zitronen-Essenz Movito etwas gelbe Lebensmittelfarbe Prise Salz OPTIONAL 5 g Perfecto-Cremosa #Zutaten, die später ins Eis kommen# 200 g Zitronenkuchen Variegato OPTIONAL 30g gehackte Schokolade

### Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten mischen.--

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

Nun die Sahne dazu geben und nochmals kurz mixen.--

Jetzt soviel gelbe Lebensmittelfarbe dazu geben, bis es eine schöne gelbe Farbe hat--

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

Das Eis mit einer Eismaschine oder der Handmethode einfrieren.--

Das fertige Eis nun schichtweise in einen Behälter füllen und zwischen jede Schicht das Variegato verteilen und leicht mit einem Löffel strudeln.

**#Tipp#**

Die Zitronen-Essenz kann je nach Geschmack erhöht oder verringert werden.--  
Wer mag, kann auch noch kurz vor der Entnahme aus der Eismaschine gehackte Schokolade ins Eis geben