

Orangen-Vanille Eis ohne Zucker



Ein sehr leckeres und cremiges Orangen-Vanille Eis ohne Zucker. Das Eis ist sehr schön cremig und wie immer einfach und schnell gemacht. Das schöne ist natürlich, dass wir in diesem Eis Rezept keinen Zucker verwenden.

Für das Eis benötigst du...

Orangen-Variegato ohne Zucker

Die Perfecto-Zutaten findest du hier »

Zutaten für 1000 g:

585 g Vollmilch 3,5% 200 g Sahne 30% 110 g Perfecto X 15 g Perfecto-Bindemittel-X 90 g Xylit 2 g gemahlene Vanille (alternativ 1 Vanilleschoten) 1 Prise Salz #Zutaten die später ins Eis kommen# ca. 250 g Orangen-Variegato ohne Zucker #Hinweis# Wer keine gemahlene Vanille hat, kann auch das Mark von 1 Vanilleschoten nehmen. Die Schoten mit aufkochen und nach dem Reifen raus nehmen.

Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten mischen (Auch die Vanille).--

Milch, Sahne und die trockenen Zutaten mixen und alles zusammen unter stetigem Rühren aufkochen und 10 Min. bei niedriger Temperatur (ideal 85 °C) ziehen lassen. Gelegentlich umrühren. Vorsicht, dass es nicht anbrennt!--

Den Eismix mindestens 60 Min. im Kühlschrank reifen lassen.--

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

Das fertige Eis nun schichtweise in einen Behälter füllen und zwischen jede Schicht das Variegato verteilen