



## Ovomaltine Eis

Ovomaltine Eis ist ein cremiges Vollmilchschokoladen Eis aus Schweizer Milchsokolade und crunchy Ovomaltine. Ovomaltine besteht aus Gerstenmalzextrakt und Kakao, daß den einzigartigen Geschmack ergibt. Ovomaltine bekannt als kalter oder warmer Milchtrink, zum Frühstück oder Zwischendurch, warum daher nicht mal als Dessert in Form als Eis.

### Zutaten für 1000:

100 g Kondensmilch 10% ( Alternativ zur Kondensmilch 50% Milch / 50% Sahne | Mit Kondensmilch wird das Eis cremiger!) 610 g Milch 1,5 % 105 g Perfecto-Plus 30 g Eis-Perfecto 15 g Bindemittel-Perfecto 110 g Ovomaltine Schokolade 30 g Kakao 1 Prise Salz

### Zubereitung:

Denn Kakao und die Ovomaltine mit der Milch aufkochen und 2-3 Min leicht köcheln lassen. -- Die restlichen trockenen Zutaten mischen. -- Die Kakao-Milch, Kondensmilch und die trockenen Zutaten zusammen bei höchster Stufe 2 min. mixen. -- Den Eismix mindestens 60 Min. im Kühlschrank reifen lassen. -- Das Eis am besten in einer Eismaschine laufen lassen.