

Sahneeis Grundrezept KETO "Minimilk" | Perfecto-X ohne Zuckerzusatz



Sahneeis Grundrezept KETO "Minimilk" für KETO geeignet, mit Perfecto-X ohne Zuckerzusatz. Aus diesem Sahneeis Rezept kannst du viele Eis Varianten zaubern z.B. Stracciatella oder du kannst auch karamellisierte Nüsse zum Eis dazu geben. Das Nüsse sollte mit braunem Erythrit-Rohrzucker gemacht werden. Ein Rezept zum "Normalem" Karamellisierte Nüsse findest du hier:



Karamellisierte Nüsse

Für das Stracciatella Eis benötigst du Schoko-Chips oder gehackte Schokolade. Das Rezept findest du hier:

[☐☐ Schoko-Chips](#)

[☐☐ Zuckerfrei Schokolade bekommst du hier »](#)

Durchschnittliche Nährwerte je 100 g

Brennwert in kcal	190
Fett	12,8 g
- davon gesättigte Fettsäuren	7,8 g
Kohlenhydrate	17 g
- davon Zucker	1,9 g
- davon mehrwertige Alkohole	15,1 g
Ballaststoffe	5,5 g
Eiweiß	2 g
Salz	0,1 g

Zutaten für 1000 g:

330 g Wasser 445 g Sahne 30 % 100 g Perfecto-X 15 g X-Bindemittel-Perfecto 110 g Xylit 1 Prise Salz

Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten mischen.-- Die Wasser und die trockenen Zutaten zusammen bei höchster Stufe 2 min. mixen.- Nun die Sahne dazugeben und nochmals kurz mixen.-- Den Mix mindestens 60 Min. im Kühlschrank reifen lassen.-- Das Eis nun mit einer Eismaschine oder der Handmethode einfrieren. #Tipp# Kurz bevor das Eis fertig ist, kann wer mag die Schoko-Chips, gehackte Schokolade, Nüsse usw. dazugeben und mit untermischen.