

## Variationsreiches Sahne Eis Grundrezept



Variationsreiches Sahne Eis Grundrezept. Dieses tolle Sahne Eis Rezept kann in viele verschiedenen Eis Variationen abgewandelt werden. Mit Schokochips, karamellisierten Nüssen oder Variegatos. So lässt sich das Sahne Eis in vielen Gesichtern präsentieren. Der Kreativität sind da keine Grenzen gesetzt. Aber sicher hast du da auch schon viel eigene Ideen.

### **Zutaten für 1000 g:**

405 g Milch 1,5 % 370 g Sahne 30 % 60 g Eis-Perfecto 70 g Perfecto-Plus 15 g Perfecto-Bindemittel 65 g Zucker 15 g Vanille-Zucker 1 Prise Salz

### **Zubereitung:**

Alle trockenen Zutaten mischen.-- Die Milch 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.