



## **Sanddorn-Schmand Eis | Perfecto-X ohne Zuckerzusatz**

Sanddorn-Schmand Eis Rezept! Für alle Sanddorn-Fans ein tolles Rezept. Es verbindet die fruchtig-säuerliche Note des Sanddorns mit der Cremigkeit des Schmands.

Nicht zu süß aber mit deutlicher Sanddornnote und das ganze mit Xylit. Somit ist es tauglich für Diabetiker, low carb oder ketogen lebende Menschen.

Als Basis verwenden ich einen schonend kalt gepresst Sanddornmutterssaft. Also ein 100% Fruchtsaft/Fruchtfleisch der keinerlei Zusätze enthält. Sirups, Nektarprodukte oder gesüßte Säfte sind nicht gemeint.

Weitere Eis Rezepte ohne Zucker.



[Eis ohne Zucker](#)

[Die Perfecto-Zutaten findest du hier »](#)

### **Zutaten für 1000ml:**

130g Wasser 200g Schmand 120g Sahne 310g Sanddorn-Mutterssaft 120g Perfecto X 10g Bindemittel Perfecto 100g 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 und den Schmand dazugeben und nochmals kurz mixen. -- Den Mix mindestens 60 Min. im Kühlschrank reifen lassen. -- Das Eis nun mit einer Eismaschine oder der Handmethode einfrieren.