

Sanddorneis mit Ziegenfrischkäse



Sanddorneis Rezept mit Ziegenfrischkäse. hier mal ein Eis der etwas anderen Art. Das hier ist ein schönes Sanddorneis Rezept aber mal mit Ziegenfrischkäse. Das Ergebnis ist ein tolles und cremiges Eis.

Ein Grundrezept dazu findest du hier...

Die Rezepte findest du hier:

?? Variegato Grundrezept

Die Perfecto-Zutaten findest du hier »

Zutaten für 1000 g:

250 g Sanddornsaft 150 g Ziegenfrischkäse 380 g Vollmilch 3,5 % 145 g Eis-Perfecto 15 g Bindemittel-Perfecto 60 g Zucker 1 Prise Salz

Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten mischen. -- Die Milch, Frischkäse, Sanddornsaft und die trockenen Zutaten zusammen bei höchster Stufe 2 Min. mixen. -- Den Mix mindestens 60 min. im Kühlschrank reifen lassen. -- Das Eis mit einer Eismaschine oder der Handmethode einfrieren.