

Stracciatella Eis mit wenig Fett | Perfecto-X ohne Zuckerzusatz



Ein schnelles Stracciatella Eis Rezept mit wenig Fett und Perfecto-X ohne Zuckerzusatz. Stracciatella Eis gehört zu den Klassikern in jeder Eisdiele. Dieses Stracciatella Eis wenig Fett und fast ohne Zucker ist einfach und schnell gemacht. Aber es schmeckt dennoch super lecker und cremig. Aber es ist fast kein Zucker im Eis. Aber davon solltest du dich am besten selbst überzeugen.

Für das Stracciatella Eis benötigst du Schoko-Chips oder gehackte Schokolade.

Das Rezept findest du hier:

[☐☐ Schoko-Chips](#)

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

Zutaten für 1000 g:

755 g Vollmilch 3,5% 135 g Perfecto-X 15 g Perfecto-Bindemittel-X 95 g Xylit
Prise Salz #Zutaten die später ins Eis kommen# 100 g Schoko-Chips oder
gehackte Schokolade / Es sollte aus zuckerfreier Schokolade sein

Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten mischen.-- Die Milch und die trockenen Zutaten zusammen bei höchster Stufe 2 min. mixen.-- Den Mix mindestens 60 min. im Kühlschrank reifen lassen.-- Das Eis nun mit einer Eismaschine oder der Handmethode einfrieren und kurz bevor das Eis fertig ist, die Schoko-Chips oder gehackte Schokolade dazugeben und mit untermischen.