Tonkaeis ohne Zucker



Tonkabohne hat ein besonderes Aroma, das an Vanille und Mandeln erinnert.

Zutaten für 1000g:

3 g Tonkabohne (ca. 2 Bohnen) 100 g Xylit 106 g Perfecto-X Eispulver 15 g X-Bindemittel Perfecto Prise Salz 520 g Vollmilch 3,5% 240 g Sahne 30% 20 g Eigelb (1 Eigelb)

Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten mischen (Tonkabohne z.B. mit Muskatreibe mahlen)-- Milch, Sahne, Eigelb und die trockenen Zutaten mixen und alles zusammen unter stetigen Rühren aufkochen und 10 min bei ca. 85°C ziehen lassen. Gelegentlich umrunden damit nichts anbrennt. -- Eismix mind. 60 min im Kühlschrank reifen lassen.-- Die Eismasse mit einer Eismaschine oder Handmethode einfrieren. --

Rezept erstellt am 2. Juni 2020 von Yvonne Schliesser