



Vanille Eiscreme mit Kondensmilch

Vanille Eis Rezept mit Kondensmilch.

Für das Eis benötigst du die Vanille-Paste...

Das Rezept findest du hier:

☐☐ www.eis-perfecto.de/rezepte/vanillepaste/

Zutaten für 1000 g:

485 g Vollmilch 3,5% 150 g Sahne 30% 150 g Kondensmilch 10% (Alternativ zur Kondensmilch 50% Milch / 50% Sahne | Mit Kondensmilch wird das Eis cremiger!) 80 g Perfecto-Plus 25 g Eis-Perfecto 15 g Bindemitte-Perfecto 80 g Zucker 15 g Vanillepaste selbst gemacht 1 Prise Salz

Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten mischen.-- Die Milch, Kondensmilch, Vanillepaste 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.--