

Walnusseis mit Crunch ohne Zuckerzusatz



Cremiges Walnusseis mit Crunch à la Andreas Thomä in der Variante ohne Zuckerzusatz, mit Perfecto-X.

Wegen des Geschmacks durfte Ahornsirup ? drin bleiben

Für das Eis benötigst Du Walnusspaste.

Und für den Crunch karamellierte Walnüsse (ich habe mit Erythrit karamellisiert):

www.eis-perfecto.de/rezept/karamellierte-nuesse

Zutaten für 1000 g:

#Zutaten die später ins Eis kommen# 75 g Karamellierte gehackte Walnüsse

#Zutaten für die Eismasse# 70 g Xylit 100 g Perfecto-X 15 g X-Perfecto Bindemittel 50 g Ahornsirup 590 g Vollmilch 100 g Sahne 30% 75 g Walnusspaste

Zubereitung:

Alle Trocken Zutaten mischen --

Ahornsirup, Milch, Walnusspaste und die trockenen Zutaten zusammen bei höchster Stufe 2 min mixen --

Den Mix mind. 30 min im Kühlschrank reifen lassen --

Das Eis mit einer Eismaschine oder der Handmethode einfrieren und kurz bevor das Eis fertig ist die karamellierten Walnüsse hinzu geben und unterrühren --