



Walnusseis mit Crunch

Diese Walnusseis Rezept ist der Hammer. Es ist das leckerste Walnusseis das ich kenne. Dabei ist es so einfach in der Zubereitung. Es wird sehr cremig und Geschmacksintensiv. Das Walnusseis Rezept schmeckt schön nach Walnuss. Die karamellisierten Walnüsse geben den letzten piff.

Für das Eis benötigst du eine Walnuss-Paste und karamellisierte Walnüsse.

Die Rezepte findest du hier:

Walnuss-Paste: www.eis-perfecto.de/rezepte/nusspasten-selbst-machen/

Karamellisierte Walnüsse: www.eis-perfecto.de/rezepte/karamellisierte-nuesse/

Zutaten für 1000 g:

135 g Eis-Perfecto 15 g Bindemittel-Perfecto 60 g Zucker 655 g Vollmilch 3,5% 60 g Ahornsirup 75 g Walnusspaste Prise Salz #Zutaten die später ins Eis kommen# 75 g karamellisierte Walnüsse gehackt

Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten mischen -- Milch, Ahornsirup, Walnusspaste und trockenen Zutaten zusammen bei höchster Stufe 2 Min. mixen -- Den Mix mindestens 30 min. im Kühlschrank reifen lassen -- Das Eis mit einer Eismaschine oder der Handmethode einfrieren und kurz bevor das Eis fertig ist, die karamellisierten Walnüsse dazugeben und mit untermischen