



## **Weißer-Nougat-Eis**

Weißer-Nougat mal als Eis. Mit diesem Eis muss man sich nicht verstecken. Ein tolles Eis-Rezept , das zum Nachmachen einlädt. Es ist ein einfach Eis-Rezept und mal schnell nebenbei gemacht. Der weiße Nougat wird als Ganzes mit den Nüssen verarbeitet und das Ergebnis lässt keine Wünsche offen. Cremig, lecker, einfach klasse. So muss ein Eis sein!

### **Zutaten für 1000 g:**

575 g Vollmilch 3,5% 125 g Sahne 30% 115 g Perfecto-Plus 150 g Weißer-Nougat  
20 g Vanillezucker 15 g Bindemittel-Perfecto Prise Salz

### **Zubereitung:**

Alle trockene Zutaten mischen. -- Weißer-Nougat grob hacken. -- Die Milch und die trockenen Zutaten zusammen bei höchster Stufe 2Min. mixen.-- Nun die Sahne dazugeben und nochmals kurz mixen. -- Jetzt erst den weißen Nougat dazugeben und unter stetigem Rühren 10 Min. bei niedriger Temperatur (ideal 85 °C) ziehen lassen. Vorsicht, dass es nicht anbrennt!-- Den Mix mindestens 60 Min. im Kühlschrank reifen lassen.-- Das Eis nun mit einer Eismaschine oder der Handmethode einfrieren