



## Zimtstern Eis

Passend der kalten Jahreszeit habe ich hier ein Zimtstern Eis Rezept für euch gemacht. Bei diesem Rezept pürieren wir nicht einfach Zimtsterne ins Eis! Sondern wir machen das Eis mit den einzelnen Zutaten, die in einen Zimtstern reinkommen. Allerdings auf Eiweiß verzichte ich in diesem Rezept.

Das Eis ist einfach und schnell gemacht und ist schön cremig. Es schmeckt schon noch Nuss und Zimt, eben genau wie Zimtsterne auch.

Für das Eis benötigst du Nusspasten. Wie du diese Herstellst findest du hier:

[Nusspastenn Rezept](#)

[Die Perfecto-Zutaten findest du hier »](#)

### Zutaten für 1000 g:

140 g Eis-Perfecto 50 g Zucker 15 g Bindemittel-Perfecto 1 Prise Salz 1 TL Zimt (ca. 3g) 638 g Milch 3,5 % 40 g Sahne 30 % 60 g Ahornsirup 30 g Mandelpaste 20 g Haselnusspaste 5 g Vanillepaste selbst gemacht #Zutaten die später ins Eis kommen# ca. 50 g grob gehackte Zimtsterne

### Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten mischen. -- Milch, Ahornsirup, Vanillepaste, die Nusspasten und trockenen Zutaten zusammen bei höchster Stufe 2 Min. mixen. -- Sahne dazugeben und langsam untermischen-- Den Mix mindestens 60 min. im Kühlschrank reifen lassen. -- Nach dem reifen nochmal kurz durch mixen.-- Das Eis mit einer Eismaschine oder der Handmethode einfrieren.-- Kurz bevor das Eis fertig ist, die Zimtsterne mit dazu geben und unter mischen lassen.