

Spekulatius-Eis

Ingrédients

- 450g Vollmilch
- 325g Spekulatius-Aufstrich
- 30g Zucker
- 40g Glukosepulver
- 5g Stabilisator
- 300g flüssige Sahne
- 40g zerkrümelte Spekulatius

Préparation

1. Bei mir bedeutet September nicht das Ende der Eisrezepte!
2. Wenn es bei Ihnen genauso ist, werden Sie dieses duftende Spekulatiuseis lieben.
3. Es ist ein Rezept ohne Eier, und wie oft habe ich Stabilisator und Puderzucker für eine bessere Textur und längere Haltbarkeit verwendet, aber Sie können auch ohne diese auskommen, wenn Sie sie nicht haben
Zubereitungszeit: 10 Minuten + Abkühl- und Gefrierzeit in der Eismaschine Für ca.
4. Aufstrich.
5. Mischen Sie parallel Zucker, Glukose und Stabilisator.
6. Geben Sie diese zur Milch und erhitzen Sie sanft, bis sich die Zucker aufgelöst haben.
7. Gießen Sie die Mischung in einen Behälter, decken Sie ihn ab und lassen Sie sie im Kühlschrank vollständig abkühlen.
8. Wenn die Mischung kalt ist, schlagen Sie die flüssige Sahne zu Schlagsahne und fügen Sie sie zur Milch-Spekulatius-Mischung hinzu.
9. Gießen Sie die Mischung in die Eismaschine.
10. Wenn das Eis beginnt, fest zu werden, fügen Sie nach und nach die Spekulatius-Stücke hinzu.
11. Denken Sie daran, das Eis etwa 15 bis 20 Minuten vor dem Verzehr aus dem Gefrierschrank zu nehmen, um es besser zu genießen!