



Rezept Haselnusseis:

Gerne kannst du das Rezept auf Facebook und Co mit dem Hinweis auf www.machdeineis.de teilen. Danke!

Für dein perfektes Eis benötigst du die nachfolgenden rein natürlichen Eiszutaten:

Vollmilch 3,8%	600g
Sahne 32%	80g
Haselnussmark	70g
Nussbase 250	250g

Zubereitung mit Eismaschine:

1. Die Nussbase und das Haselnussmark zu den flüssigen Zutaten geben.
2. Die Eismasse unter rühren auf 80 Grad erhitzen oder aufkochen.
3. Anschließend die Eismasse in den Kühlschrank geben und 6 Stunden reifen lassen.
4. Eismasse aus dem Kühlschrank holen und gut durch mixen (ca. 20 sec. mit dem Stabmixer).

Nun kann die Eismasse in die Eismaschine.

Nach der Entnahme aus der Eismaschine, das Eis im Tiefkühler mindestens 6 Stunden durchfrieren lassen.

Zubereitung ohne Eismaschine:

Punkt 1-4 wie oben beschrieben

4. Eismasse in ein vorgefrorenes Gefäß geben und in den Tiefkühler stellen.
5. Alle 30 min die Eismasse mit einem Schneebesen umrühren.
6. Diesen Vorgang ca. 4-5 mal wiederholen und dann die Eismasse mindestens 6 Stunden durchfrieren lassen.

