



Rezept Eis a la Snickers:

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:

Milch mind. 3,5%	630g
Sahne 32%	45g
Erdnusspaste	80g
Rohrohrzucker	150g
Dextrose	28g
Trockenglucose	18g
Inulin	14g
Salz	1g
Milchbase 30	28g

Zubereitung Schokoladensoße und Erdnüsse:

10g Glucose, 8g Rohrohrzucker, 60g Sahne, 30g Vollmilch oder Zartbitterschokolade aufkochen und kurz einkochen lassen. Soße gut auskühlen lassen!

Beliebige Menge Erdnüsse karamellisieren und auskühlen lassen.

Zubereitung mit Eismaschine:

1. Die trockenen Zutaten mischen und zu den flüssigen Zutaten geben.
2. Danach die Erdnusspaste in die Flüssigkeit geben und alles unter ständigem rühren aufkochen.
3. Anschließend die Eismasse in den Kühlschrank geben und 6 Stunden reifen lassen.
4. Eismasse aus dem Kühlschrank holen und gut durchmischen (ca. 20 sec. mit dem Stabmixer).

Nun kann die Eismasse in die Eismaschine.

Nach der Entnahme aus der Eismaschine, Erdnüsse und Schokoladensoße unter das Eis strudeln, im Tiefkühler mindestens 6 Stunden durchfrieren lassen.

