

**Eispulver mit Vanille.** Zutaten: Rohrzucker, Oligofructose, Traubenzucker, Natur Vanille gemahlen (0,6%), Meersalz, Verdickungsmittel: Guarkernmehl.

ohne Konservierungsstoffe  
ohne Farbstoffe  
ohne zugesetzte Aromen

**110g e**

**Ergibt ca. 500 ml  
Premium Eis.**

**Nährwerte pro 100g fertigem Eis zubereitet  
mit Milch (3,8 % Fett) und Sahne (30 % Fett)**

Brennwert	882 kJ/208 kcal
Fett	12 g
– davon gesättigte Fettsäuren	7 g
Kohlenhydrate	19 g
davon Zucker	18 g
Eiweiß	2 g
Salz	0,16 g

Trocken lagern und vor Wärme schützen.

**Mindestens haltbar bis: 31.12.2026**

Vertrieb durch wellnuss Premium Präsente GmbH,  
Desenßstraße 62, 22083 Hamburg.  
[www.wellnuss.de](http://www.wellnuss.de)

# EISPULVER FÜR SPEISEEIS



## VANILLE ROYAL

**Sie brauchen noch:**

- 200 ml Milch (ca. 3,8 % Fett)/Milchersatz
- 125 g Sahne (ca. 30 % Fett)/Sahneersatz

### OHNE EISMASCHINE

1. 200 Milliliter Milch/Milchersatz und das Eispulver mit einem Handmixer auf niedrigster Stufe kurz verrühren. Dann drei Minuten auf höchster Stufe aufschlagen.
2. 125 g Sahne/Sahneersatz steif schlagen und vorsichtig unter den Eismix heben.
3. Den Eismix in ein luftdichtes Gefäß füllen und mindestens vier Stunden einfrieren.
4. Eismix während des Einfrierens 2-3 Mal umrühren.
5. Eis vor dem Servieren 10 Minuten bei Zimmertemperatur stehen lassen.

### MIT EISMASCHINE

1. Packungsinhalt, 200 ml Milch/Milchersatz und 125 g Sahne/Sahneersatz mit dem Handmixer verrühren.
2. Folgen Sie nun der Anleitung Ihrer Eismaschine.