

REZEPT FÜR VANILLE-EIS



VANILLE-EIS

Schwierigkeitsgrad: normal

für ca. 1 l | 30 Min. | + Abkühl- und Gefrierzeit

Zutaten

- 1 Vanilleschote
- 500 ml Milch
- 300 g Schlagsahne
- 250 g SweetFamily Unser Feinster
- 8 sehr frische Eigelb



4367

ZUBEREITUNG

277

Kcal

je 100 ml ca.

5

Gramm

Eiweiß

28

Gramm

Kohlenhydrate

16

Gramm

Fett

1. Vanilleschote längs einritzen und Mark herauskratzen. Beides mit Sahne, Milch und 125 g Zucker aufkochen. Zugedeckt 5 Minuten ziehen lassen.
2. Inzwischen Eigelb mit übrigem Zucker einige Minuten dickcremig und hell aufschlagen.
3. Vanillesahne nochmals aufkochen. Schote entfernen und Topf vom Herd ziehen. Eiercreme unter ständigem Rühren langsam zufügen. Creme durch ein feines Sieb gießen und abkühlen lassen.
4. Vanillecreme in der Eismaschine nach Geräteanweisung zu Eis gefrieren lassen.

Tipps:

Wer keine Eismaschine hat, gießt die Creme in eine flache Form und lässt sie im Gefrierschrank mindestens 6 Stunden gefrieren. Dabei Eiscreme nach ca. 1 Stunde durchrühren und dies etwa alle 45 Minuten wiederholen. Das Eis innerhalb weniger Tage verzehren.

Wie aus dem Eis mit Cookies leckere Eis-Sandwiches werden, erklären wir in [diesem Rezept](#).