

Vanilleeis Rezept

Vanilleeis

Zutaten:

0,5 l Milch (Typ Vollmilch)

0,25 l Süße Sahne

6 Eigelb

200 g Zucker

1 Vanilleschote oder 1 Päckchen Vanillezucker mit Bourbonvanille

Zubereitung:

Die Milch mit der Vanille einmal aufkochen lassen. Vom Feuer ziehen und 10 min stehen lassen.

Eigelb mit dem Zucker in der Küchenmaschine mit einem Rührbesen schaumig und weiß schlagen.

Die heiße Milch in diese Eimasse vorsichtig und langsam zugießen.

Die Eimilch in eine Schüssel geben und über dem Wasserbad dicklich bis zur Rose schlagen. (nicht über 83° C da wir sonst ein Rührei haben)

Abkühlen lassen und in die Eismaschine geben.

Zur Rose abschlagen: Sobald die erhitzte Masse auf der Rückseite eines Holzkochlöffels, beim pusten die Form einer Rosenblüte bekommt, ist die Masse fertig!

[Zurück zu den Eisrezepten](#)