

VANILLEEIS

★★★★☆ 4.2 bei 13 Bewertungen



Zubereitung

- 1** Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Dotter mit dem Zucker und Vanillemark schaumig schlagen. Nun die Milch mit der ausgekratzten Vanilleschote in einem Topf kurz erhitzen.
- 2** Die warme Milch nach und nach mit der Ei-Mischung verrühren und anschließend zurück in den Topf gießen. Die Milch unter ständigem Rühren leicht köcheln lassen, bis die Masse dickflüssiger wird. Dann den Topf vom Herd nehmen, die Vanilleschote entfernen und die Masse vollständig abkühlen lassen.
- 3** Schlagobers steif schlagen und unter die abgekühlte Ei-Vanille-Mischung heben. Die Eismasse in eine Eismaschine füllen und ca. 45 Minuten darin rühren.
- 4** Wenn ihr keine Eismaschine zur Verfügung habt, dann die ausgekühlte Eismasse in den Gefrierschrank stellen und alle 30 Minuten gut durchrühren, damit sie schön luftig wird und sich keine Eiskristalle bilden können. Diesen Vorgang so lange wiederholen, bis die Masse gefroren ist.

Backen
mit
Christina



Zutaten

FÜR 4 PERSONEN

1 Stk.	Vanilleschote
3 Stk.	Dotter
120 g	Zucker
200 g	Milch
250 g	Schlagobers