



Cookies Rezept

Zutaten:

- 400 ml Sahne
- 300 ml Vollmilch
- 2 EL saure Sahne
- 150 g Zucker
- 2 Eigelbe
- 4 – 5 zerstoßene Kekse (je nach Größe)



Herstellung:

1. Zuerst **Milch, Sahne, Zucker in einen Topf geben** und gut mit einem Schneebesen verrühren.
2. Dann auf etwa 80°C erhitzen. Der Zucker muss sich schön aufgelöst haben.
3. Jetzt den Herd ausschalten und die saure Sahne (Creme fraiche oder Schmand) mit dazurühren.
4. Anschließend kannst du die **Eigelbe dazugeben** und mit dem Schneebesen wieder gut verrühren. Wenn du die Eigelbe dazugibst, sollte die Masse eine Temperatur zwischen **75 – 80°C** haben. Damit tötet du evtl Keime ab, trotzdem ist es nicht so heiß, dass das Ei stocken kann.
5. Die Eismasse muss jetzt **einige Stunden auf Kühlschranktemperatur** abkühlen.
6. Sobald die Eismasse kalt ist (ca. 6°C) kannst du sie in deine Eismaschine geben. Wenn du keine Eismaschine besitzt, kannst du die Masse auch in das Gefrierfach geben. Dann solltest du aber alle 30 Minuten umrühren, damit das Eis schön cremig wird und keine Kristalle bildet.
7. Kurz bevor das Eis ganz fest ist gebe ich dann die **zerbröselten Cookies (Kekse) in die Eismasse** mit dazu.
8. Dann essen und genießen...!