



Rezept Vanilleeis

Zutaten:

- 400 ml Sahne
- 300 ml Vollmilch
- 130 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Vanillestange
- 2 Eigelb



Herstellung:

1. Zuerst das Vanillemark mit einem Messer aus der Vanillestange kratzen.
2. Sahne, Milch, Vanillezucker und Zucker vermischen und auf etwa 80°C erhitzen - nicht kochen lassen, sonst gerinnt die Sahne!
3. Die flüssige Eismasse auf etwa 70°C herunterkühlen lassen. Jetzt das Mark der Vanilleschote und die Eigelb hinzufügen und mit einem Schneebesen gut verrühren.
4. Jetzt musst du die Eismasse auf Kühlschranktemperatur abkühlen lassen (ca. 6°C) das dauert einige Stunden.
5. Wenn die Eismasse gut abgekühlt ist, kannst du sie in deine Eismaschine füllen und die erledigt dann den Rest für dich. Du kannst die Eismasse aber auch ins Gefrierfach geben. Dann solltest du aber etwa alle 30 Minuten umrühren, bis das Eis gefroren ist.

Mehr Rezepte und Infos gibt's auf:
<https://grillen-kochen-backen.de>