

Rezept

Vanille-Schmand-Eis

Ein Rezept von Vanille-Schmand-Eis, am 27.04.2024

Zutaten

1 Vanilleschote	180 ml Vollmilch
1 Eigelb	70 g Schmand
50 g Puderzucker	80 g Sahne

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Eis à 50 ml | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 120 kcal

Zubereitung

1. Die Vanilleschote längs aufschlitzen, das Mark herauskratzen und mit der Milch in einen Topf geben. Milch unter Rühren aufkochen und bei schwacher Hitze 5 Min. köcheln lassen. Vom Herd nehmen, das Eigelb mit 2 EL warmer Milch verrühren und mit einem Schneebesen unter die übrige Milch rühren. Unter Rühren wieder erwärmen, aber nicht kochen. Wenn die Masse leicht cremig ist, den Topf in eine große Schüssel mit eiskaltem Wasser stellen und die Masse abkühlen lassen. Ab und zu umrühren, die Vanilleschote entfernen.
2. Den Schmand mit Puderzucker glatt rühren. Sahne steif schlagen und mit dem Schmand unter die Vanillemilch heben. In Förmchen füllen und mindestens 4 Std. gefrieren lassen.