

Rezept

Feines Vanilleeis

Ein Rezept von Feines Vanilleeis, am 08.06.2023

Zutaten

1 Vanilleschote	225 ml Milch (1,5 % Fett)
225 g Sahne	4 Eigelb (M)
75 g Zucker	Salz

Außerdem

Eismaschine

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 350 kcal, 25 g F, 6 g EW, 24 g KH

Zubereitung

1. Die Vanilleschote längs halbieren und das Mark mit einem Messer herausschaben. Vanilleschote und -mark mit Milch und Sahne in einem Topf mischen und erhitzen, jedoch nicht kochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen und die Vanillesahne ca. 15 Min. ziehen lassen. Danach die Vanilleschote entfernen.
2. Eigelbe, Zucker und 1 Prise Salz in einer Schüssel mit den Rührbesen des Handrührgeräts cremig rühren, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Die Vanillesahne langsam zur Eigelbmasse gießen und unterrühren.
3. Die Schüssel auf ein heißes Wasserbad setzen und die Eigelb-Vanille-Mischung unter ständigem Rühren auf 80° erhitzen. Dabei die Temperatur mit einem Küchenthermometer prüfen. Die Schüssel vom Wasserbad nehmen und die Masse zuerst in ca. 15 Min. auf Raumtemperatur abkühlen, dann in ca. 1 Std. 45 Min. im Kühlschrank ganz auskühlen lassen.
4. Die kalte Vanillemasse in die Eismaschine füllen und in ca. 45 Min. cremig bis fest gefrieren lassen. Das fertige Eis aus der Maschine löffeln und sofort in vier Waffelhörnchen oder Schälchen anrichten und servieren. Alternativ für den Vorrat in einer Gefrierbox mit Deckel tiefkühlen.