

Rezept

Klassisches Vanilleeis aus der Eismaschine

Ein Rezept von Klassisches Vanilleeis aus der Eismaschine, am 19.04.2024

Zutaten

2 Vanilleschoten	200 ml Milch (3,8 % Fett)
300 g Sahne	4 Eigelbe (Größe M)
80 g Zucker	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für etwa 500 g Eis | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 415 kcal

Zubereitung

1. Die Vanilleschoten mit einem kleinen scharfen Messer längs aufritzen und das Mark mit dem Messerrücken herausschaben. Schoten und Mark mit Milch und Sahne in einem kleinen Topf aufkochen lassen. In einem zweiten Topf ein heißes Wasserbad vorbereiten.
2. Eigelbe und Zucker in einem Schlagkessel mit dem Schneebesen glatt verrühren. Die heiße Vanillesahne zügig unter Rühren in die Eigelb-Zucker-Mischung gießen. Die Schüssel auf das heiße Wasserbad setzen und mit einem Gummispatel zur Rose abziehen.
3. Die Vanillemasse durch ein feines Sieb in eine kalte Schüssel streichen. Die Schüssel zum schnelleren Abkühlen auf ein kaltes Wasserbad setzen und die Masse in 8-10 Min. kalt rühren.
4. Die kalte Vanillemasse in die Eismaschine füllen und cremig fest frieren lassen. Das fertige Eis aus der Maschine schaben und sofort servieren oder in einem Gefrierbehälter tiefkühlen.