Rezept

Ovomaltine-Eis

Ein Rezept von Ovomaltine-Eis, am 28.06.2025

Zutaten

- **1** Vanilleschote
- **200 ml** Milch (3,5%)
- **200 ml** Sahne
- **2 EL** Zucker
- **120 g** Ovomaltine-Pulver

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 6-8 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und Mark auskratzen. Vanillemark mit Zucker in einer Schüssel vermengen, Milch dazugeben und gut verrühren.

2. Nachdem sich der Zucker aufgelöst hat 100 g des Ovomaltine-Pulvers unterrühren und ca. 40 Minuten in die Eismaschine geben.

3. 5 Minuten vor Ablauf der Zeit restliches Ovomaltine-Pulver hinzugeben, Eis in ein Behältnis füllen und kalt stellen. Ca. 20 Minuten vor dem Servieren herausnehmen.