

Rezept

Stolleneis

Ein Rezept von Stolleneis, am 08.02.2025

Zutaten

1 Vanilleschote	400 ml Milch (3,5 % Fett)
400 ml Sahne (30 % Fett)	100 g Zucker
1 Prise Salz	1 TL Christstollen-Gewürz
150 g Stollen	

Rezeptinfos

Portionsgröße Ca. 1 Liter Eiscreme | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und Mark herauskratzen. Milch erwärmen und Vanilleschote samt Mark und Stollengewürz verrühren. Zucker einrühren und vollständig auflösen lassen.

2. Milch auskühlen lassen und Vanilleschote entfernen. Sahne steif schlagen, mit der Milch verrühren und in eine rechteckige Form gießen. Eismasse im Gefrierfach ca. 4 Stunden anfrieren. Wichtig: Sie sollte noch nicht fest gefroren sein.

3. Stollen zerbröseln und unter die Masse heben. Anschließend wieder zurück in den Gefrierschrank stellen und fest werden lassen.