Rezept

Vanilleeis mit echter Vanille

Ein Rezept von Vanilleeis mit echter Vanille, am 26.04.2024

Zutaten

1	Vanilleschote
250 g	Sahne
90 g	Zucker
250 ml	Milch (3,8%)
4	Eigelbe (Größe M)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 260 kcal

Zubereitung

1. Die Vanilleschote mit einem scharfen Messer längs aufschlitzen und das Mark herausschaben. Milch und Sahne in einen kleinen Topf geben. Vanillemark und Schote dazugeben, langsam erhitzen, kurz aufkochen lassen und beiseitestellen. Vanilleschote entfernen.

2. Eigelbe mit Zucker in einem Schlagkessel mit einem flachen Schneebesen glatt verrühren. Die heiße Vanillesahne zügig unter Rühren in die Eigelb-Zucker-Mischung gießen und über dem heißen Wasserbad mit einem flachen Schneebesen in etwa 10 Min. cremig aufschlagen. Die Eismasse im eiskalten Wasserbad in 4-6 Min. kalt rühren und im Kühlschrank noch 30 Min. durchkühlen lassen.

3. Die Eismasse in die Eismaschine füllen und cremig fest frieren lassen. Das Vanilleeis zum Servieren in vorgekühlte Portionsförmchen oder zum Aufbewahren in eine vorgekühlte Gefrierbox mit Deckel füllen und ins Tiefkühlfach stellen.