



Hausgemachtes Vanilleeis

Menge	Zutaten
1 Stück	Mark einer 1/2 Vanilleschote
3 Stück	Eigelbe
1 EL	Wasser
250 ml	Milch
30 gr	Puderzucker
30 gr	feinen Rohrzucker z.B. Alnatura
50 gr	Schlagsahne

Zubereitung:

1

*Vanilleschote einschneiden und das Mark auskratzen.
Milch und den Rohrzucker in einen Topf geben.
Die Vanilleschote und das Mark zur Milch geben.
Vanillemilch aufkochen, vom Herd nehmen, 15 Minuten ziehen lassen.*

2

*Eigelb, Wasser und den Puderzucker gut verrühren, aber nicht schaumig schlagen.
Die warme Vanillemilch langsam und unter Rühren zu der Zucker-Ei-Masse gießen und alles über einem heißen Wasserbad zu einem lockeren Schaum aufschlagen.
Sobald der Schaum dampft einen Löffel hineinhalten, wenn die Masse am Löffel hängen bleibt, das Gefäß aus dem Wasserbad nehmen.*

3

*Die Eimasse im heißen Wasserbad unter Rühren andicken lassen.
Kalte Sahne und eine Schüssel mit Eiswürfeln bereithalten!
Nun die Schaummasse in einem Eiswasserbad (Eiswürfel und eiskaltes Wasser in einer Schüssel) kalt schlagen.*

Gefrieren in der Eismaschine:

Schaummasse im Kühlschrank zugedeckt 30 Minuten - 1 Stunde abkühlen lassen.
Dann die Sahne unter den Schaum rühren, die Eismasse in den laufenden Behälter füllen und 15 - 30 Minuten gefrieren lassen.

Gefrieren im Gefrierfach:

Die Sahne halbsteif schlagen und unter die abgekühlte Masse mischen.
Die Eismasse in einem Tiefkühlbehälter oder eine mit Alufolie ausgelegten Kastenkuchenform füllen und im Gefrierschrank 5 - 7 Stunden gefrieren lassen.



Lucina's Tipps:



Man braucht nicht unbedingt eine Eismaschine.

Es geht auch ohne.

Achtet immer darauf hochwertige und frische Zutaten zu verwenden.



Ich wünsch euch gutes Gelingen

Guten Appetit!!

eure Lucina Cucina