

## Bourbon - Vanille - Eis

Kategorien: Suessspeise, Eis

Zutaten für: 500 Milliliter

3		Eigelb
25	Gramm	Puderzucker
1		Vanilleschote
150	ml	Milch
25	Gramm	Zucker
200	Gramm	Suesse Sahne

### Anleitung:

#### Grundzubereitung

1. Die Eigelbe mit dem Puderzucker in einer Glas- oder Edelstahlschuessel schaumig schlagen.
2. Die Vanilleschote laengs aufschneiden und das Mark mit einem duennen Messer herauskratzen.
3. Die Milch zusammen mit dem Zucker, dem Vanillemark, der Vanilleschote und 100 g Sahne auf dem Herd unter staendigem Ruehren zum Kochen bringen.
4. Den Topf vom Herd nehmen, die Vanilleschote entfernen und die heisse Vanillemilch nach und nach mit dem Schneebesen unter die Eigelbmasse mischen.

#### Zubereitung im Eis-Profi

5. Die Mischung in ein mit kaltem Wasser ausgespueltes Gefaess umfuellen und zugedeckt etwa 1 Stunde im Kuehlschrank oder 15 Minuten im Gefrierfach abkuehlen lassen.
6. Dann die restliche Sahne hinzugeben und die Mischung gut aufschlagen.
7. Die Eismischung in den gekuehlten Behaelter der Eismaschine fuellen und 20-30 Minuten gefrieren lassen. Eventuell die Eiscreme im Eisbehaelter einige Minuten nachfrieren lassen, dabei das Ruehrwerk ausschalten.

#### Zubereitung im Gefriergeraet

Die vorbereitete Eismasse in einen flachen Gefrierbehaelter fuellen und zugedeckt im Tiefkuehlfach 5-7 Stunden bei mindestens -18 Grad festwerden lassen. Waehrend dieser Zeit die Eismasse unbedingt oefter vorsichtig mit einer Gabel durchruehren, dabei die bereits gefrorenen aeusseren Schichten nach innen ruehren. Das Bourbon-Vanille-Eis vor dem Servieren 10 Minuten im Kuehlschrank weich werden lassen.