

Vanille - Eis 2

Kategorien: Eis, Cremeis

Zutaten für: 1 Rezept

2		Eigelb
60	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillinzucker
200	ml	Vollmilch
125	Gramm	Sahne

Außerdem:
Eismaschine mit mindestens 800 ml Füllmenge

Anleitung:

Die Eigelbe mit der Milch, dem Zucker und Vanillinzucker unter rühren aufkochen. Alles durch einen feinmaschigen Sieb laufen lassen, und für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Sahne aufschlagen und unter die erkaltete Milchmischung heben. In die Eismaschine geben, und rühren lassen, bis das Eis fest geworden ist.

Hinweis: Wegen der hohen Salmonellengefahr bei Speiseeis verwenden wir in unseren Rezepten kein rohes Eigelb.