

## 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.