

Vanille - Eis 3

Kategorien: Eis, Cremeis

Zutaten für: 4 Personen

80	Gramm	Zucker
150	ml	Vollmilch 3,5% Fett
200	ml	Sahne
2		Vanillinzucker
3		Eier

Anleitung:

Milch mit Sahne, Zucker, Vanillezucker und Eier verquirlen und in der Eismaschine mit 1L Fassungsvermögen (ca. 600g Flüssigkeit) oder in der Tiefkühltruhe fest werden lassen. Wenn das Eis fest genug ist, in Dessertgläser füllen und nach Geschmack z.B. mit Schokosauce oder heißen Himbeeren servieren.

5 min Zubereitung, 30 min Ruhezeit

Fett 16%,244 kcal / 100g, 262 kcal / Personen,108 g / Personen