

Vanille - Eis - Einfaches

Kategorien: Suessspeise, Eis, Vanille

Zutaten für: 500 Milliliter

250	ml	Milch
50	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
2-3	Tropfen	Vanillearoma
200	Gramm	Suesse Sahne

Anleitung:

Grundzubereitung

1. Die Milch zusammen mit dem Zucker und dem Vanillezucker unter staendigem Ruehren aufkochen.
2. Den Topf vom Herd nehmen und die Milch bei Zimmertemperatur abkuehlen lassen.
3. Das Vanillearoma und die Sahne in die Milch ruehren.

Zubereitung im Eis-Profi

1. Die Vanillemasse zugedeckt 1 Stunde im Kuehlschrank oder 20 Minuten im Gefrierfach vorkuehlen.
2. Rnschliessend mit dem Handruehrgeraet kurz aufschlagen und in den gekuehlten Behaelter der Eismaschine fuellen. Die Eismasse 30-40 Minuten gefrieren lassen. Nach Belieben das Vanille-Eis einige Minuten im Eis-Behaelter nachfrieren lassen, dabei dos Ruehrmerk ausschalten.

Zubereitung im Gefriergeraet

Die Vanille-Milch wie zuvor beschrieben herstellen und abkuehlen lassen. Das Vanillearoma zugeben. Die Sahne steif schlagen und behutsam aber gruendlich unter die Vanillemilch heben. Die Eismasse in einen flachen Gefrierbehaelter fuellen und zugedeckt im Gefrierfach 5-7 Stunden bei mindestens -18 Grad festwerden lassen. Die Eiscreme alle 30 Minuten mit einer Gabel gut durchruehren. Das Vanille-Eis vor dem Servieren ein paar Minuten im Kuehlschrank weich uerden lassen.