



Vanilleeis

8 Portionen

1 Vanilleschote

500 ml Milch

120 g Zucker

6 Eier

100 ml Schlagsahne

eine Schüssel mit Eiswasser

Vanilleschote aufschneiden und das Mark herauskratzen

Eier trennen, Eiweiß verwerfen oder anderweitig verwenden

60 g Zucker, die Milch, das Vanillemark und die Schote in einem Topf kurz aufkochen, vom Herd nehmen und 15 Min. ziehen lassen. Dann nochmals aufkochen und auf unter 75° abkühlen lassen. Vanilleschote entfernen. Eigelbe und den restlichen Zucker in einer Rührschüssel verrühren, aber nicht schaumig schlagen. Langsam und unter Rühren die Vanillemilch zugeben. Das Ganze über dem heißen Wasserbad unter Rühren andicken lassen. Dabei darf die Temperatur 75° nicht überschreiten (Thermometer!!!), sonst gerinnt das Ei. Jetzt die kalte Sahne unterrühren, die Rührschüssel ins Eiswasser setzen und die Masse kalt rühren. Die Masse durch ein Sieb in die Eismaschine gießen. Eismaschine anstellen und laufen lassen, bis ein festes, cremiges Eis entstanden ist. Das Eis in eine Gefrierdose umfüllen und bis zum Verzehr einfrieren.