

Vanille-Eis

Für 8 Personen:

4 g Vanille-Schote Milch 18 Eigelb
1 l Sahne (extra) 180 g Zucker.

Vanille-Schote in etwas Milch langsam auskochen - je nach Geschmack Orangen und Zitronenschalen hinzufügen. Die Vanillemilch passieren. Eigelb, Sahne, Zucker dazu rühren und unter ständigem Rühren aufkochen. Die Flüssigkeit in eine tiefe Schüssel füllen und so lange rühren, bis sie nicht mehr heiß ist, damit sich keine Haut bildet. Nach völligem Erkalten in die Eismaschine füllen.

NN am 12. Januar 2012