

Chili - Vanilleeis

Zutaten für 6 Personen:

250 ml	Milch 1,5%
250 ml	Sahne
100g	Zucker
4	Eigelb
1	Vanilleschote
1 TL	Chiliflocken (z.B. von Fuchs)

Zucker und Eigelb zu einer cremigen Masse verrühren.

Milch und Sahne in einem Topf erhitzen, nicht kochen lassen!
Eigelbmasse unter ständigem Rühren (Holzlöffel) hinzufügen, auf 85°C erhitzen (wenn die Masse am Holzlöffel einen dickflüssigen Film bildet ist die Temperatur erreicht). Nicht kochen!!!

Zum Abkühlen die Masse in eine Metallschüssel gießen. Die aufgeschnittene Vanilleschote zugeben.

Die erkaltete Masse in die Eismaschine einfüllen und kurz bevor das Eis fertig ist die Chiliflocken dazu geben.

Tipp: Wenn Sie keine Chiliflocken bekommen, nehmen Sie Chilipulver – allerdings nur die Hälfte der Menge!