

Vanilleeis Grundmasse

Zutaten für 6 Personen:

100 ml	Milch 1,5%
400 ml	Sahne
100g	Zucker
4	Eigelb
1	Vanilleschote

Zucker und Eigelb zu einer cremigen Masse verrühren.

Milch und Sahne in einem Topf erhitzen, nicht kochen lassen!

Eigelbmasse unter ständigem Rühren (Holzlöffel) hinzufügen, dann ohne Umrühren auf 85°C erhitzen (wenn die Masse am Holzlöffel einen dickflüssigen Film bildet, bzw. sich auf der Oberfläche kleine Bläschen bilden 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 falls gewünscht Geschmacksaromen hinzufügen (Nüsse, Lebkuchen, Stollen, Zimt, etc.).

Eismaschinen kann man bereits für einen Preis ab € 30.—erwerben – es lohnt sich!

