



Vanilleeis

Rezept von Gerd Astor

Zutaten:

8 Eigelbe
300 g Zucker
1 L Milch
½ L Sahne
2 Vanilleschoten

Zubereitung:

Eigelbe, etwas von der Milch und Zucker miteinander verrühren. Milch, Sahne und aufgeschnittene Vanilleschote aufkochen. Die noch heiße Milch-Sahne in die Zucker-Eigelbmasse einrühren. Die gesamte Flüssigkeit wieder auf die heiße Herdplatte stellen und mit einem Holzlöffel bis zur Rose aufrühren. Die Masse wird leicht cremig, sie darf aber auf keinen Fall aufkochen!

Die leicht gestockte Eismasse (Creme) durch ein feines Sieb gießen. Diese im Kühlschrank abkühlen lassen. Die kalte Creme in der Eismaschine gefrieren.

City and **more**
Individuelle LebensArt

live
MAGAZIN