

Vanille-Eiscreme

Zutaten (ca. 10 Portionen):

- 250 ml Vollmilch
- 250 ml süße Sahne (am besten geeignet wäre Konditorsahne 36 %)
- 5 Eigelb
- 1 Vanilleschote
- 75 g Zucker
- ggf. 125 ml süße Sahne zum Unterziehen
- 1 Prise Salz

Anleitung:

- 1) Milch und Sahne in einem Kochtopf (mittelgroß) bei leichter Hitze erwärmen.
- 2) Die Vanilleschote längs halbieren und das Mark mit der Messerspitze heraus kratzen.
- 3) Das Mark zur Milch geben und unterrühren.
- 4) Alles weiterhin ein wenig köcheln lassen. Dabei darauf achten, dass nichts anbrennt! (Kleiner Tipp: Die Vanilleschote kann ebenfalls zum Kochen dazu gegeben werden, sie muss allerdings nach dem Kochvorgang sofort entfernt werden!)
- 5) Den Topf vom Herd ziehen und anschließend die Eigelbe zusammen mit dem Zucker und der Prise Salz in einer Metallschüssel schaumig schlagen. Das geht am besten mit einem Schneebesen.
- 6) Nun die die Hälfte der Milch nach und nach (in einem langsamen Strahl) in die Eimasse gießen. Dabei unbedingt weiter rühren.

- 7) Diese Eimasse anschließend zur restlichen Milch geben und den Kochtopf wieder auf die Herdplatte stellen.
- 8) Alles noch einmal bei leichter Hitze erwärmen und aufschlagen, bis eine cremige Mischung entsteht und der Rücken eines Löffels damit dick überzogen wird.
- 9) Eine weitere Metallschüssel in kaltes Wasser (oder noch besser in ein Eiswürfelbad) setzen. Die Masse darin umfüllen. (ggf. durch ein Sieb ziehen, damit keine Vanilleschoten-Stücke in der Eiscreme enthalten bleiben.)
- 10) Solange abkühlen lassen unditerrühren, bis die Metallschüssel nur noch handwarm ist.
- 11) Die Eismasse anschließend abgedeckt im Kühlschrank für ca. 1-1,5 Stunden gänzlich auskühlen lassen.
- 12) 125 ml Sahne steif schlagen und unter die abgekühlte Masse ziehen (optional).
- 13) Das Eis in der Eismaschine nach Herstellerangabe zubereiten.