

Vanille Eis

Zutaten:

4 Eigelb
90g Zucker
30g Glukosesirup
2 Vanilleschoten
250ml Milch
200g Sahne
1 Prise Salz

Vorbereitung / Zubereitung:

Die Vanilleschoten halbieren und das Vanillemark mit einem spitzen Messer auskratzen. Die Schoten aufheben

Die Eigelbe mit Zucker, Salz und dem Glukosesirup in einer Schüssel verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

Die Milch zusammen mit der Sahne und dem Vanillemark in einem Topf etwas erhitzen (nicht kochen lassen). Die Milch-Mischung nach und nach langsam unter die Ei-Zucker-Mischung rühren.

Die gesamte Masse wieder auf den Herd stellen, die ausgekratzten Vanilleschoten dazugeben und das Ganze unter ständigem Rühren erhitzen, bis die Masse dickflüssig vom Löffel tropft.

Den Topf vom Herd nehmen, die Vanilleschoten entfernen und alles auf Kühlschranktemperatur abkühlen lassen.

Die Eismasse in einer Eismaschine gefrieren lassen.

