

Vanilleeis



- 300 ml Milch
- 1 Vanilleschote
- 4 Eigelb
- 100 Gramm Zucker
-
- 300 ml Sahne



Zubereitung

Zucker im Thermomix kurz pulverisieren (2 Sekunden, Stufe 9).
Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen.

Vanillemark, Eigelb und Milch in den Thermomix geben.

Deckel drauf. 10 Sekunden, Stufe 4 mischen.

Die Vanilleschote dazugeben. Das ganze 8 Minuten bei 90 Grad auf Stufe 2 erhitzen.

Deckel abnehmen und zum abkühlen ca 20 Minuten auf Stufe 1 laufen lassen damit sich keine Haut bildet.

Vanilleschote herausnehmen und die Masse umfüllen. Ich habe sie in einen 500 ml Schüttelbecher von Tupperware gefüllt. Ab in den Kühlschrank – oder wenn es schnell gehen soll kurz in den Gefrierschrank.

Lasst es euch schmecken



Wenn ihr das Eis direkt frisch aus der Eismaschine essen wollt, plant für das Finale ca. 30 Minuten ein.

Sahne schlagen bis sie anfängt fest zu werden. Nicht länger. Mit der gekühlten Masse verrühren. Die „Eismaschine“ auf die KitchenAid, einschalten und die Eismasse langsam eingießen. Nach 15-20 Minuten hat das Eis die perfekte Konsistenz.

Weitere Rezepte und Ideen findest du auf www.bellamade.blog