



Vanille-Eiscreme



Zutaten:

3 Stck. Eigelb
300 ml Sahne
300 ml Vollmilch (3,5%)
115 g Zucker
2 ml Vanillearoma



KitchenAid Edelstahl-
Rührschüssel 2,8 l



KitchenAid Handrührer rot



La Rochère Dessertschale
Périgord, 6er-Set



Westmark Eisportionierer
Profi



WMF Messbecher Gourmet
aus Glas, 0,5 Liter



Fritel Eismaschine IM 1252

1

Die abgemessene Sahne mit dem Handrührgerät fast steif schlagen und in den Kühlschrank stellen.

2

Die Eigelbe mit dem Zucker leicht schaumig schlagen, dann unter ständigem Rühren langsam die Milch hinzufügen.

3

Die fast steif geschlagene Sahne einrühren und zum Schluss den Vanilleextrakt hinzufügen und noch ein wenigiterrühren, bis alles gut vermischt ist.

4

Die Mischung in die Eismaschine geben und 40 Minuten lang laufen lassen, bis eine glatte Masse entstanden ist.

5

Stellen Sie das Eis vor dem Servieren eine halbe Stunde in den Gefrierschrank.