



# Vanilleeis

## Zutaten für 6 Portionen

- » 2 große Eier
- » 100 g Rohrzucker
- » 450 ml Sahne
- » 220 ml Milch
- » 1 TL Vanilleextrakt

## Zubereitung

1. Die Sahne steif schlagen.

---
2. Einen Topf mit Wasserbad erhitzen (80 °C). Die Eier aufschlagen und im Wasserbad mit dem Mixer weißschaumig schlagen (ca. 10 Minuten).

---
3. Den Zucker einrieseln lassen und so lange schlagen, bis sich der Zucker aufgelöst hat und die Masse cremig ist und glänzt. Das dauert im Ganzen ca. 5 Minuten.

---
4. Dann das Wasserbad vom Topf nehmen und die Masse bis auf Zimmertemperatur abkühlen lassen, dabei weiter schlagen.

---
5. Die Vanilleessenz gut mit der Milch verschlagen. Die Sahne und die Milch zu der Ei-Zucker-Masse geben und mit einem Teigschaber gut unterheben.

---
6. Die Masse in die Eismaschine füllen und ca. 40 Minuten zubereiten.