

Vanilleeis - das Grundrezept

VORBEREITEN

30
Min.

RUHEN

60
Min.

ZUBEREITEN

50
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

6 Eigelb
130 g Zucker
2 Vanilleschoten
300 ml Vollmilch
300 g Sahne
1 Prise(n) Salz

Besonderes Zubehör
Eismaschine

3 ganze Kaffeebohnen mit. Sie unterstreichen die Vanille dezent aber effektiv! Entferne die Bohnen wenn du die Mischung vom Herd nimmst.

- 1 -

Eigelbe mit Zucker und Salz hellgelb aufschlagen.

- 2 -

Vanilleschoten halbieren und Vanillemark auskratzen. In Milch und Sahne erhitzen, aber nicht kochen.

- 3 -

Ei-Zucker-Mischung nach und nach unter die Milch-Mischung rühren. Ausgekratzte Vanilleschoten dazugeben und unter ständigem Rühren auf 75 °C erhitzen. Vom Herd nehmen, Vanilleschoten entfernen und auf Kühlschranktemperatur abkühlen lassen.

- 4 -

Eismasse in die Eismaschine geben und ca. 50 Minuten gefrieren lassen.

Vanilleeis ist der Klassiker schlechthin. Unser Eisrezept mit süßer Vanillenote bereitest du mit einer Eismaschine im Handumdrehen selbst zu.

Damit dir cremiges Vanilleeis wie vom Italiener gelingt, lohnt sich ein Blick in unsere [Tipps und Tricks](#) für hausgemachtes Eis - mit und ohne Eismaschine. In unserem großen [Eismaschinen Ratgeber](#) erklären wir dir außerdem, welche Maschine am besten zu dir passt und geben dir Tipps, was du beim Eismaschinenkauf beachten solltest.

Ein einfacher Trick, um das Vanillearoma noch stärker herauszukitzeln: Koche mit der Milch-Sahne-Mischung 2-