

Blauer Engel: Schlumpf-Eis selber machen

VORBEREITEN

5
Min.

ZUBEREITEN

60
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

Für das Eis

6 Eigelb
100 g Zucker
1 Prise(n) Salz
2 Vanilleschoten
100 g Kondensmilch, gesüßt
500 g Vollmilch
50 g Sahne
2 Esslöffel Zitronensaft
3 Tropfen Lebensmittelfarbe, blau

Besonderes Zubehör

Eismaschine

„Wie schmecken eigentlich Schlümpfe?“, fragst du dich beim Anblick der leuchtend blauen Kugel in knuspriger Eiswaffel. „LECKER!“, lautet die vollmundige Antwort um das bunte Schleckvergnügen herum. DER Kinderklassiker in Eisdielen schlechthin hat fast so viele Namen wie knallfarbene Nuancen: Blauer Engel, Kaugummieis, Azzuro oder eben Schlumpf-Eis. Hier isst das Auge definitiv mit. Aber auch ohne Gargamel wissen wir, dass sich das kugelige Schlumpf-Eis geschmacklich nicht hinter seiner auffallenden Optik zu verstecken braucht:

cremigem Vanilleeis trifft auf spritzige Zitrone und versüßt uns den Sommer.

Verschlumpft nochmal, wie war das nochmal mit dem Eis selber machen? In unserem [Guide](#) findest du alle Tipps und Tricks, damit dein eiskalter Sommer extra cremig wird.

- 1 -

Eigelbe mit Zucker und Salz hellgelb aufschlagen.

- 2 -

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

- 3 -

Ei-Zucker-Mischung nach und nach unter die Milch-Mischung rühren. Ausgekratzte Vanilleschoten und Zitronensaft dazugeben und unter ständigem Rühren auf 75 °C erhitzen.

- 4 -

Vom Herd nehmen und Vanilleschoten entfernen. Soviel Lebensmittelfarbe unterrühren bis der gewünschte Blauton erreicht ist und auf Kühlschranktemperatur abkühlen lassen.

- 5 -

Eismasse in die Eismaschine geben und ca. 60 Minuten gefrieren lassen.