Vanille Eiscreme



Von Kuchenfee

Klassisches Rezept für Cremeeis oder auch Sahneeis.

Hinweise:

Wichtig ist, das die Masse beim erwärmen nicht zum kochen gebracht wird da diese sonst gern flockt & nicht mehr zu gebrauchen ist ????

Für weitere Aromen lässt sich zb. etwas geschmolzene Schokolade in das Eis einrühren wenn es fast komplett gefroren ist.

Kaffee Eis : Etwas löslicher Kaffee oder ganze Bohnen lassen sich super in die heiße Flüssigkeit rühren.

Oreo Eis : Gemahlene Oreo Kekse in die Eismasse geben.

Gewürze lassen sich auch hervorragend in der heißen Masse einkochen.

Weniger Zucker ist nicht empfehlenswert da dieser Gefrierhemmend wirkt & die Masse nach dem kompletten durch frieren immer noch geschmeidig bleibt.

Zugabe von Alkohol ist auch nicht empfehlenswert.

VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
10 min	**20 min**	**n/a**	**30 min**

1 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

240 ml	Sahne
240 ml	Milch
140 g	Zucker
1 EL	Glucosesirup
5	Eigelb
	Mark einer Vanilleschote

Werkzeuge

- Waage
- Topf
- Schneebesen

Zubereitung

01 Sahne, Milch, Zucker, Glucosesirup & Vanillemark in einem Topf erhitzen, jedoch bitte nicht zum kochen bringen!

02 Eigelb gründlich miteinander verquirlen.

03 Sobald die Flüssigkeit sehr heiß ist, einige Esslöffel unter konstantem rühren in die Eigelbe rühren um die Temperatur anzugleichen & die Konsistenz zu verdünnen. Die Eigelb Masse zur restlichen Flüssigkeit geben und erneut unter konstantem rühren auf kleiner Stufe auf dem Herd erwärmen bis die Masse abgebunden ist.

04 Die Masse durch ein feiner Sieb geben und in die Eismaschine füllen. Zu gewünschter Konsistenz frieren lassen & dann am besten über Nacht frieren.