Vanilleeis



Zutaten

- 2 Eigelb
- 60 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 200 ml Vollmilch
- 125 g Sahne

Zubereitung

1. Die Eigelbe mit der Milch, dem Zucker und Vanillinzucker unter ständigem Rühren aufkochen. Alles durch einen feinmaschigen Sieb laufen lassen, und für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

2. Sahne aufschlagen und unter die erkaltete Milchmischung heben.

3. In die Eismaschine geben, und rühren lassen, bis das Eis fest geworden ist.

Tipp:

Wer keine Eismaschine hat, stellt das Eis in das Gefrierfach und rührt es zwischendurch des öfteren und am Schluss noch

einmal kräftig mit dem Handrührgerät durch, dadurch wird Luft eingearbeitet, so dass das Eis locker wird. Dieser Vorgang kann 8-12 Stunden (je nach Menge) dauern.