

Vanilleeis (mit Eismaschine)

Material: Eismaschine bzw. Eisschüssel

Zeitlicher Aufwand: 2 Tage, ca. 30 Minuten am Vortag und 30 Minuten für das Eis

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

3 Eigelbe (Größe M)

320 ml Milch

320ml Sahne (32%)

120g Zucker

2 TL gemahlene Vanille (sorgt für natürlichen Geschmack)

1 Pr. Salz



Zubereitung

Röhrelement und Eisbehälter vorher einfrieren, damit das Eis bei der Verarbeitung länger kühl bleibt. Selbstgemachtes Eis schmilzt schneller, da es keine Stabilisatoren enthält.

1. Gebe die Sahne, die Milch und 2 TL echte Vanille (ich habe Vanille in Pulver Form gewählt) in einen Topf und lasse sie kurz aufkochen. Rühre dabei immer mal wieder mit einem Schneebesen um, damit nichts anbrennt. Stelle den Herd auf niedrige Stufe (bei mir war es Stufe 2 von 9) und lasse die Masse 10 Minuten leicht weiterköcheln. Danach die Mischung in ein anderes Gefäß füllen und lauwarm abkühlen lassen.
2. Ein Wasserbad vorbereiten und eine Metallschüssel (o.ä.) wählen, die du später in das Wasserbad stellen kannst. In dieser Schüssel rührst du nun die Eigelbe, eine Prise Salz und den Zucker schaumig. Stelle diese ins Wasserbad (die Schüssel sollte das Wasser nicht berühren). Die nur noch leicht warme Vanille-Sahne-Milch, nach und nach zur Zucker-Eier-Masse geben und mit einem Schneebesen langsam verrühren. So lange rühren, bis die Masse cremig wird, also minimal eindickt. Das dauert ca. 8 Minuten.
3. Fülle nun die Eismasse um, lasse sie im Kühlschrank runterkühlen, am besten über Nacht. Nun kommt die Mischung in die Eismaschine, ca. 30 Minuten, bis eine Soft-Eis Konsistenz erreicht wird. Anschließend darf das Eis in einer Form nochmal mind. 2 Stunden ins Tk Fach, dann lassen sich schöne Kugeln formen.

Mein persönlicher Tipp:

Ich habe nur Erfahrung mit einer Eismaschine, aber der Schritt soll auch ohne funktionieren: Masse abkühlen, einfrieren und alle 30 Minuten umrühren. Meine Eisschüssel lohnt sich zu 100 %.

Viel Spaß beim Nachbacken – Eure mathildebackt ♥