



Verzaubertes Eis aus dem Wald

Ein einfaches Rezept für cremiges Vanilleeis, das mit oder ohne Eismaschine zubereitet werden kann.

Zutaten:

500 ml Sahne
300 ml Milch
150 g Zucker
1 EL Vanilleextrakt
4 Eigelb
Eine Prise Salz



Zubereitung:

1. Erhitze die Milch und Sahne zusammen mit dem Zucker in einem Topf, bis der Zucker vollständig aufgelöst ist. Die Mischung darf nicht kochen.
2. In einer separaten Schüssel die Eigelbe mit einer Prise Salz verquirlen.
3. Gieße die warme Milch-Sahne-Mischung langsam zu den Eiern, dabei ständig rühren, damit die Eier nicht stocken.
4. Alles zurück in den Topf geben und bei schwacher Hitze unter Rühren eindicken lassen (bis die Masse leicht cremig wird). Dann das Vanilleextrakt hinzufügen.
5. Lass die Masse abkühlen und gib sie entweder in eine Eismaschine oder stelle sie in den Gefrierschrank. Falls du sie ohne Eismaschine einfrierst, rühre alle 30 Minuten kräftig um, damit das Eis schön cremig wird.
6. Nach etwa 4-5 Stunden ist das Eis fertig. Du kannst es mit magischen Toppings wie Schokosplittern, bunten Streuseln oder frischen Früchten servieren.