



# ALLER- FEINSTES VANILLEEIS

Für 6 Portionen • Zubereitungszeit 25 Min. • Kühlen 12 Std.  
• Frieren 40 Min.  
• 280 kcal pro Portion

#### Zutaten:

1 Tahiti-Vanilleschote  
200 ml Vollmilch  
300 g Sahne  
4 Eigelb (Größe M)  
90 g Zucker

#### Außerdem:

Eismaschine  
Waffelhörnchen  
(selbst gemacht oder gekauft)

**1** Die Vanilleschote mit einem scharfen Messer längs aufschneiden und das Mark mit dem Messerrücken herauskratzen. Die Milch und die Sahne mit Vanillemark und -schote in einen Topf geben. Die Vanillesahne unter Rühren aufkochen und bei schwacher Hitze ca. 5 Min. köcheln lassen. Beiseitestellen.

**2** Die Eigelbe mit dem Zucker in einer hitzebeständigen Rührschüssel mit einem Schneebesen gut verrühren. Die heiße Vanillesahne unter ständigem Rühren in die Eigelbmischung gießen. Über dem heißen Wasserbad mit dem Schneebesen in ca. 10 Min. cremig aufschlagen. Die Masse in eine kalte Schüssel gießen. Auf ein kaltes Wasserbad setzen und ca. 10 Min.iterrühren. Abgedeckt über Nacht in den Kühlschrank stellen.

**3** Die Eismischung aus dem Kühlschrank nehmen und die Vanilleschote entfernen. Die Eismasse in die Eismaschine füllen und in ca. 40 Min. cremig fest gefrieren lassen. Das Vanilleeis mit einem Gummispatel aus der Maschine schaben, sofort auf Schälchen oder Waffelhörnchen verteilen und servieren. Oder das Eis in einer Gefrierbox mit Deckel tiefkühlen.

### Gut zu wissen

Für das gewisse Etwas im Vanilleeis sorgt frischer Lorbeer. Die ätherischen Öle des Lorbeers heben das Vanillearoma subtil hervor. Dazu ein frisches Lorbeerblatt mit der Vanillesahne aufkochen, 5 Min. köcheln, dann 10 Min. ziehen lassen, das Lorbeerblatt entfernen und wie oben beschrieben weiterverarbeiten.