



FEINES VANILLEEIS

Für 4 Personen
2 Std. 50 Min. Zubereitung
45 Min. Gefrieren
Pro Portion ca. 350 kcal
6 g EW
25 g F
24 g KH

GRUNDREZEPT

1 Vanilleschote
225 ml Milch (1,5 % Fett)
225 g Sahne

4 Eigelb (M)
75 g Zucker
Salz

AUSSERDEM

Eismaschine

1 Die Vanilleschote längs halbieren und das Mark mit einem Messer herausschaben. Vanilleschote und -mark mit Milch und Sahne in einem Topf mischen und erhitzen, jedoch nicht kochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen und die Vanillesahne ca. 15 Min. ziehen lassen. Danach die Vanilleschote entfernen.

2 Eigelbe, Zucker und 1 Prise Salz in einer Schüssel mit den Rührbesen des Handrührgeräts cremig rühren, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Die Vanillesahne langsam zur Eigelbmasse gießen und unterrühren.

3 Die Schüssel auf ein heißes Wasserbad setzen und die Eigelb-Vanille-Mischung unter ständigem Rühren auf 80° erhitzen. Dabei die Temperatur mit einem Küchenthermometer prüfen. Die Schüssel vom Wasserbad nehmen und die Masse zuerst in ca. 15 Min. auf Raumtemperatur abkühlen, dann in ca. 1 Std. 45 Min. im Kühlschrank ganz auskühlen lassen.

4 Die kalte Vanillemasse in die Eismaschine füllen und in ca. 45 Min. cremig bis fest gefrieren lassen. Das fertige Eis aus der Maschine löffeln und sofort in vier Waffelhörnchen oder Schälchen anrichten und servieren. Alternativ für den Vorrat in einer Gefrierbox mit Deckel tiefkühlen.

GU CLOU

Gute Nachrichten für alle, die empfindlich auf Laktose reagieren. Sahneeis gelingt auch laktosefrei! Dafür einfach bei diesem Vanilleeis oder bei den anderen Sahneeisrezepten Milch und Sahne gegen laktosefreie Produkte austauschen. Die Zubereitung ändert sich dadurch nicht.



GESALZENES BUTTERKARAMELEIS

Für 4 Personen

2 Std. 25 Min. Zubereitung

45 Min. Gefrieren

Pro Portion ca. 390 kcal

5 g EW

22 g F

42 g KH

GÜNSTIG

150 g feiner Zucker

40 g Butter

100 g Sahne

grobes Salz
325 ml Milch (3,5 % Fett)
2 Eigelb (M)

AUSSERDEM

Eismaschine

1 100 g Zucker in eine Pfanne streuen und bei mittlerer Hitze karamellisieren lassen. Butter, 30 g Sahne und 1 Prise Salz zufügen. (Vorsicht, das kann spritzen!) Dann alles mit einem Schneebesen gut verrühren.

2 Übrige Sahne (70 g) und Milch in einen Topf gießen und kurz aufkochen. Den Topf vom Herd nehmen und den Karamell mit dem Schneebesen in die Sahnemilch rühren.

3 Eigelbe und übrigen Zucker (50 g) in einer Schüssel mit den Rührbesen des Handrührgeräts cremig rühren. Die Karamellmischung einrühren und alles zurück in den Topf gießen. Die Mischung bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren erwärmen, bis sie andickt. Die Eismasse zuerst in ca. 15 Min. auf Raumtemperatur abkühlen, dann in ca. 1 Std. 45 Min. im Kühlschrank ganz auskühlen lassen.

4 Die kalte Karamellmasse in die Eismaschine füllen und in ca. 45 Min. cremig bis fest gefrieren lassen. Das Eis aus der Maschine löffeln und sofort in vier Schälchen servieren oder in einer Gefrierbox mit Deckel tiefkühlen.

GUT ZU WISSEN

Damit das Karamellisieren gelingt, den Zucker gleichmäßig in der Pfanne verteilen. Dann bei mittlerer Hitze langsam schmelzen und braun werden lassen. Dabei nicht rühren, sonst entstehen Klümpchen.



SAHNIGES ERDBEEREIS

Für 4 Personen
2 Std. 20 Min. Zubereitung
45 Min. Gefrieren
Pro Portion ca. 240 kcal
4 g EW
11 g F
32 g KH

KLASSIKER

350 g Erdbeeren
100 g Zucker
2 Eigelb (M)
1 Vanilleschote
125 ml Milch (3,5 % Fett)
75 g Sahne

AUSSERDEM
Eismaschine