Einfaches Eis

Zutaten:
600 ml Sahne
8 Eigelb
150 g Zucker
400 ml Milch
1 Vanilleschote
1 Prise Salz

Zubereitung:
Milch, Sahne und die hälfte des Zucker mit der ausgekratzten Vanilleschote, sowie das Vanillemark in einem Topf erhitzen (kurz bevor die Mischung kocht). ggf. Zitronen-, Orangenabrieb dazu geben und vom „Feuer“ nehmen.
Eigelbe, Salz und den restlichen Zucker verrühren und dann 5 Minuten auf hoher Geschwindigkeit aufschlagen. (die Masse wird fast hell und fest)

From:
https://www.ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
https://www.ddws.de/einfaches_eis?rev=1639845115

Last update: **25.03.2022 18:16**