

# 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://ddws.de/> - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:

[https://ddws.de/einfaches\\_eis?rev=1639845115](https://ddws.de/einfaches_eis?rev=1639845115)

Last update: **25.03.2022 18:16**

