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 fester / schaumig)
Die leicht abgekühlte Sahne-Milch-Mischung in einem feinen „Strahl“, unter ständigen weiterrühren, vorsichtig und langsam in die Eigelbmasse ein fließen lassen.
Diese Masse zurück in den Topf geben und vorsichtig, unter ständigen rühren, fast zum kochen bringen. Den topf vom Feuer nehmen und erkalten lassen. Nach dem erkalten wird die Sahne-Milch in einer Schüssel, Übernacht, im Kühlschrank herunter gekühlt. In dieser Zeit wird der KichenAid-Eismaker eingefroren.
Nach 12-16 Std. wird nun die gekühlte Eismasse, in einem feinem Strahl, in den rührenden Eismaker (Stufe 1) gegeben. Jetzt können noch weitere Zutaten, wie Grand-Manier, Marachino, Zimt usw. zugegeben werden. Nach ca. 15 - 20 Min. ist das Eis cremig und wird nun in einer Frost-Dose umgefüllt und im TK eingefroren.

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

Permanent link:
https://ddws.de/einfaches_eis?rev=1639846225

Last update: **25.03.2022 18:16**