

CREMIGES VANILLEEIS

Zutaten für ca. 1 Liter Eis:

Zeitaufwand:

Zubereitung ca. 10 min

Ruhezeit im Kühlschrank ca. 8 h

Zubereitung in der Eismaschine: ca. 20-25 min

Reifezeit im Gefrierschrank ein paar Stunden

300 ml Milch

4 Dotter

90 g Feinkristallzucker

30 g Traubenzucker (Dextrose)

1 Vanilleschote

1 TL Vanilleextrakt (optional)

1 Prise Salz

300 ml Sahne

1. Das Mark der Vanille aus der Schote kratzen und kurz beiseite stellen. Die Milch in einem Topf bei mittlerer Temperatur unter ständigen Rühren erhitzen. Sie sollte sehr heiß sein aber nicht kochen. Den Topf vom Herd nehmen und auch kurz beiseite stellen.
2. Die Dotter mit dem Feinkristallzucker und dem Traubenzucker mit der Küchenmaschine oder dem Mixer verrühren bis sich der Zucker gut gelöst hat. Die heiße Milch dazugeben und alles kurz vermischen. Die Mischung zurück in den Topf geben und bei mittlerer Temperatur und unter ständigem Rühren erhitzen bis sich am Rand kleine Bläschen bilden und die Dotter-Milch Mischung sehr heiß ist und dampft. Achtung: Sie sollte nicht kochen!
3. Die Mischung durch ein feines Sieb in eine Schüssel gießen, das Salz, das Mark der Vanille, einen Teelöffel Vanilleextrakt und die Sahne dazugeben und zugedeckt für ca. 8 h oder über Nacht in den Kühlschrank stellen.
4. Die Vanillemischung lt. Anleitung (je nach Eismaschine) in der Eismaschine gefrieren lassen. Mit dem Kühlbehälter von KitchenAid benötigt mein Eis ca. 20 - 25 Minuten bis es die gewünschte Konsistenz hat. Im Anschluss das Eis servieren oder in einem luftdichten Behälter einfrieren.

friedarosa's Tipp:

Ich finde das Vanilleeis schmeckt noch besser wenn man es nach der Zubereitung in der Eismaschine über Nacht oder für ein paar Stunden im Gefrierschrank reifen lässt.

Falls du keine Vanilleschote zu Hause hast, kannst du auch nur Vanilleextrakt verwenden und umgekehrt. Anstelle von Traubenzucker kannst du einfach die gesamte Menge Feinkristallzucker, also in diesem Fall 120 g, verwenden.

Gutes Gelingen und viel Spaß beim Schlemmen!

Deine friedarosa