



Vanillesoße/Vanilleeis

Zutaten

- 1 l Milch
- 150 g Zucker
- 1 Vanilleschote
- 10 Eigelbe

Zubereitung

1. Die Milch in einem Topf erwärmen. Vanilleschote glatt machen, aufritzen und Mark auskratzen. Vanillemark und leere Schote zur Milch hinzufügen und für wenigstens 10 Minuten im Topf ziehen lassen.
2. In der Zwischenzeit die Eier trennen. Das gesamte Eigelb mit dem Zucker schaumig schlagen.
3. Jetzt von der heißen Milch ein bisschen was auf die Eigelb-Zucker Mischung geben und verrühren. Anschließend die Mischung in den Topf geben. Dabei darauf achten, dass es nicht zu heiß wird, da sonst das Ei stockt.
4. So lange verrühren, bis eine homogene Bindung erreicht ist.
5. Zum Schluss das Ganze durch ein Sieb in eine kalte Schüssel gießen, ein bisschen weiterrühren und fertig ist die Vanillesoße!
6. Für Vanilleeis, die Soße in eine Eismaschine geben und zu Eis verarbeiten. Falls Sie keine Maschine dafür besitzen: geben Sie die Soße in eine Metallschale. Diese muss dann ins Gefrierfach und alle 15 Minuten durchgerührt werden, bis eine cremige Eisconsistenz entstanden ist. Guten Appetit!



Die besten
Rezepte von:

ADLEKOCHT
Omas REZEPTE

