

Rezept aus „So isst Österreich besser“

Foto: ORF/ON-Media



Vanilleeis

Rezept von Eveline Wild

Zutaten

- 250g Milch
- 250g Obers
- 120g Zucker
- 6 Dotter
- Prise Salz
- 1 Vanilleschote (das Mark auskratzen, Mark und Schote miterhitzen)

Zubereitung

Dotter mit etwa zwei Drittel des Zuckers verrühren. Den Rest des Zuckers mit Obers, Milch, Salz und Vanilleschoten in einem Topf erhitzen. Einen Teil der heißen Milchmischung zu der Dottermasse geben, gut verrühren und in den Topf zurückleeren. Unter ständigem Rühren auf 85° C erhitzen.

Bei 85°C sofort in ein anderes Gefäß umfüllen, auskühlen lassen und am besten über Nacht reifen lassen.

Am nächsten Tag die Vanilleschoten entfernen und in der Eismaschine zu cremigen Eis gefrieren.

Quelle: ORF extra

Genereller Tipp zu den Eisrezepten: Da keine chemischen Zusätze oder Aufschlagmittel verwendet werden, schmeckt das Eis frisch gefroren am besten.

Wenn es länger als 5 Stunden gefroren ist, härtet es aus, lässt sich dann aber immer noch gut zum Beispiel zu Eiskaffee verarbeiten.