

Vanilleglacé

12 Portionen

½ Liter Milch
¼ Liter Rahm
1 Vanilleschote

Milch und Rahm in einen Topf geben. Die Vanilleschote der Länge nach aufschlitzen und mit den herausgekratzten Samen beifügen. Unter Rühren aufkochen. Vom Herd nehmen und 10 Minuten ziehen lassen.

6 Eigelb
180g Zucker

zu einer hellen, dicklichen Crème aufschlagen.

Die Milch nochmals aufkochen. Die Vanilleschote entfernen. Die kochend heiße Milch langsam zur Eicrème rühren. Alles in den Topf zurückgeben und auf mittlerer Hitze zu einer dicklichen Crème aufschlagen.

Wichtig: die Crème auf keinen Fall kochen lassen, sonst gerinnt das Eigelb. Sofort durch ein feines Sieb in eine Schüssel umgiessen. Die Oberfläche der Crème mit Klarsichtfolie belegen, damit sich beim Abkühlen keine Haut bilden kann. Vollständig abkühlen lassen.

Die Crème nochmals kräftig durchrühren. In die Eismaschine füllen und gefrieren lassen.