

# Selbstgemachte Vanille-Glace

4 Portionen



etwas Übung erforderlich

\_\_\_ bis zu 20 Min.



## Zutaten:

### Vanille-Glace:

2 ½ dl Milch , 3.8% Fett  
250 g Rahm , 30% Fett  
2 EL Dr. Oetker Bourbon Vanille  
Extrakt  
6 Eigelb  
80 g Zucker  
1 Prise Salz

## 1 Vorbereiten:

Eine gefrierfeste Form bereit stellen.

## 2 Vanille-Glace:

Milch, Rahm und Vanille Extrakt in einem Topf aufkochen. Topf von der Herdplatte ziehen und leicht abkühlen lassen.

3 In der Zwischenzeit Eigelbe, Zucker und Salz in einer Schüssel mit einem Schneebesen schaumig rühren. Milch-Rahmmischung unterrühren und im heissen Wasserbad cremig rühren. Anschliessend auskühlen lassen.

4 Masse in eine Form füllen und tiefkühlen. Eis nach ca. 1 1/2 Stunden mit einem Schneebesen kräftig verrühren und weitere 1 1/2 Stunden tiefkühlen.

### Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Das Wasserbad darf beim Rühren der Eismasse nicht sprudelnd kochen, da ansonsten das Eigelb ausflockt.