

# Vanilleeis

Ohne Frage: Vanilleeis gehört zu den Lieblingseissorten der Österreicher. Mit diesem Rezept lässt sich der Eisklassiker ganz einfach auch zuhause zubereiten.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Ruhezeit:** 12,0 h

**Gesamtzeit:** 12,5 h



## Zutaten

|        |                             |
|--------|-----------------------------|
| 260 ml | Vollmilch                   |
| 100 g  | <a href="#">Zucker</a>      |
| 2 Stk. | <a href="#">Eier</a>        |
| 450 g  | <a href="#">Schlagobers</a> |
| 1 TL   | Vanilleextrakt              |

## Zubereitung

1. Um Vanilleeis herzustellen, zunächst die Milch in einem Topf erhitzen. In einer Schüssel Eier und Zucker schaumig schlagen und langsam die heiße Milch unterrühren. Alles wieder in den Topf gießen und unter ständigem Rühren erhitzen, aber nicht aufkochen lassen!
2. Wenn die Masse eingedickt ist und eine cremige Konsistenz bekommen hat, abkühlen lassen. Hat sie Raumtemperatur erreicht, das Schlagobers und das Vanilleextrakt einrühren. Alles zugedeckt für mindestens 12 Stunden in den Tiefkühlschrank stellen.

## Tipp

Selbstgemachtes Vanilleeis schmeckt wunderbar zu Waffeln oder Palatschinken oder mit frischen Früchten.