

Grundrezept Eis bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

500 ml Milch, 4 Eigelbe, 250 ml Sahne (oder Creme Double), 125 gr Zucker.

Die Zubereitung:

Sahne (und wenn es Vanilleeis werden soll, 2 aufgeschnittene Vanilleschoten) in einem großen Topf erhitzen.

Zucker und die GANZ frischen Eigelbe in einer Schüssel zu einer schaumigen Creme verrühren.

Erst 2 Esslöffel, dann langsam den gesamten Rest der Sahne zur Zucker/Ei-Mischung geben und gut verrühren.

Auf einem Wasserbad erwärmen, bis die Mischung bindet (es geht natürlich auch direkt im Topf, allerdings verpasst man dann schneller den Moment, in dem der Topf vom Herd muss). Dabei darf es nicht zu heiss werden, weil sonst das Eigelb gerinnt und man das Ganze von vorne anfangen muss...

Beim (z.B. Schokoladenstückchen für Schokoeis) oder nach dem Abkühlen (z.B. Schokoraspel, die im Eis zu knabbern sein sollen, Galliano oder Marsala für Eis mit Schuß) zugeben, gut unterrühren und in der Eismaschine oder dem Gefrierfach einfrieren.

Beim Gefrieren im Gefrierfach wird das Eis etwas fester und kompakter, schmeckt aber genauso gut.

Den Geschmacksvariationen sind natürlich keine Grenzen gesetzt, allerdings müssen Sie mit Alkohol vorsichtig sein, sonst wird das Eis nicht mehr fest ;-)

Guten Appetit!