

## Vanilleeis aus der Eismaschine – cremiges Rezept

### Zutaten für 8 Kugeln

- 250 ml Vollmilch
- 200 ml Sahne
- 1 Vanilleschote
- 100 g Zucker



### Zubereitung:

1. Milch, Sahne und Zucker in einen Topf geben und verrühren. Die Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark auskratzen und zusammen mit der Schote zur Mischung geben.
2. Alles unter Rühren aufkochen, bis sich der Zucker vollständig gelöst hat. Danach die Mischung vollständig abkühlen lassen - erst bei Raumtemperatur, dann im Kühlschrank gut durchkühlen.
3. Vanilleeis nach einer der folgenden Methoden gefrieren:

**1. Mit Eismaschine:** Die gekühlte Masse in die Eismaschine geben und 35 Minuten cremig gefrieren lassen.

**2. Mit Ninja Creami:** Die Masse in den Creami-Behälter füllen und 24 Stunden einfrieren. Danach mit der *Ice Cream*-Funktion cremig mixen. Falls nötig: *Respin* wählen für ein noch cremigeres Ergebnis.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

