

VANILLEEIS OHNE EISMASCHINE SELBER MACHEN

10 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



15 MIN

GESAMTZEIT

Zutaten für 6 Portionen

- 500 ml Sahne
- 400 ml gezuckerte Kondensmilch (z.B. Milchmädchen)
- 1 Vanilleschote



Zubereitung:

1. Gib die Sahne in einen hohen Rührbecher und schlage sie steif.
2. Kratze das Vanillemark aus der Schote. Verrühre es mit der Kondensmilch.
3. Hebe die steifgeschlagene Sahne löffelweise unter die Vanille-Kondensmilch. Fülle die Mischung in einen flachen Behälter und stelle ihn für mindestens 5 Stunden in die Kühltruhe.



Ein Rezept von Familienkost.de

Besuch uns gern wieder auf **familienkost.de** und stöber in unserem **Shop**.

