

Vanilleeis einfach selber machen

Zutaten für 1 große Eisdose

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



Arbeitszeit:

ca. 10 Minuten

Ruhezeit:

5 Stunden

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 löffelweise die steife Schlagsahne unter.
4. Gib das Vanilleeis in geeignete Gefrierdosen und stelle es für mindestens 5 Stunden in die Kühltruhe.

Selbstgemachtes Vanilleeis hält sich in der Kühltruhe für etwa 3 Monate. Ich empfehle dir, es vor dem Servieren ein paar Minuten antauen zu lassen. Dann kannst du es besser entnehmen und Eiskugeln rollen.

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

