

Vanille Glace

Zutaten für 0,6 Liter

2	dl	Milch	
80	g	Zucker	
1	Prise	Salz	
1		Vanilleschote	Mark auskratzen. Mark, ausgekratzten Vanilleschote, Zucker, Salz und Milch in einer Pfanne aufkochen. Pfanne vom Herd nehmen und zugedeckt 30 Minuten ziehen lassen. Vanilleschote entfernen.
3		Eigelbe	In einer Schüssel verquirlen. Die Vanillemilch erhitzen und unter ständigem Rühren langsam zu den Eiern geben. Die Masse zurück in die Pfanne geben und unter ständigem Rühren so lange erhitzen bis sie cremig wird.
3	dl	Rahm	In eine Schüssel geben. Die noch heisse Vanillemilch zum Rahm sieben und gut verrühren.
1	TL	Vanilleextrakt ¹	In der Vanillemilch verrühren. Die Vanillemasse zugedeckt auskühlen und anschliessend in der Eismaschine gefrieren lassen.



¹ Alternativ kann die gleiche Menge Wodka verwendet werden. Die Glace wird dadurch etwas cremiger.