

Zutaten

- 175 ml Milch
- 175 ml Sahne
- 50 g Zucker
- 1 Vanilleschote
- 4 Eigelb
- 500 g Erdbeeren

Dessert

Hausgemachte Vanille-Eiscreme mit Erdbeeren

Genießen Sie cremige Vanille-Eiscreme mit frischen Erdbeeren. Entdecken Sie unser Rezept und zaubern Sie ein köstliches Dessert! Besuchen Sie Kochateliers.

So wird’s gemacht:

1. Milch, 130 ml der Sahne, Zucker, Vanillemark und die ausgekratzte Vanilleschote aufkochen. Die Eigelb in eine Schüssel geben und mit dem letzten Drittel der Sahne verrühren.
2. Die Eigelbsahne-Mischung unter die aufkochende Milchmischung rühren. Beginnt die Milchmischung leicht zu binden, den Topf vom Herd nehmen und die Masse passieren.
3. Die passierte Masse in einer Eismaschine gefrieren lassen. Die Erdbeeren putzen und klein schneiden
4. Nach Geschmack mit Puderzucker marinieren.