

Eiscreme Vanille



Zutaten:

600ml Milch

125g Tagatesse

1 Vanilleschote

4 Eigelb

300g Sahne

Zubereitung:

Milch, Tagatesse und Vanille zum Kochen bringen. Eigelb verquirlen und heiße Flüssigkeit hinzugeben. Die Mischung erneut auf 85°C erhitzen. 24 Stunden kühlen. Bereiten Sie das Eis in einer Eismaschine zu.