

Vanilleeis ohne Eismaschine

Zutaten:

500 ml Konditorsahne, 36 % Fettanteil

1 Dose gesüßte Kondensmilch (Milchmädchen)

2 TL Vanilleextrakt (ersatzweise Mark einer Vanilleschote oder 1 Pkg. Vanillezucker)

Optional: 1 Prise Salz

Topping (optional): angeröstete große Kokoschips oder Mandelblättchen

Zubereitung:

Konditorsahne in einer Schüssel mit einem Handmixer nicht allzu steif aufschlagen (weiche Spitzen). Beiseitestellen. Die Rührbesen muss man für den nächsten Schritt nicht reinigen.

Die Kondensmilch in eine große Schüssel geben und mit dem Mixer das Vanilleextrakt (bzw. Mark einer ausgekratzten Vanilleschote/Vanillezucker) einige Sekunden einrühren, bis alles gut vermischt ist. Für einen runden Geschmack eine Prise Salz dazu geben.

Die Hälfte der Sahne ganz kurz mit dem Schneebesen einrühren, damit die Kondensmilch aufgelockert wird.

Die restliche Hälfte der geschlagenen Sahne mit einem Gummispatel unterheben, bis beide Massen gut vermischt sind.

Die Eismasse in ein Gefäß mit Deckel (mind. 1,5 Liter) oder eine Kastenform füllen (mit Frischhaltefolie abdecken) und ca. 5 Stunden in den Gefrierschrank stellen, bis die Masse fest ist.

Tipp: Wer das Eis über Nacht oder länger im Gefrierschrank hatte, lässt es rund 10 Minuten bei Zimmertemperatur antauen, dann ist es schön cremig und gut portionierbar. Das Eis schmeckt am besten innerhalb eines Monats (im Gefrierschrank immer gut abdecken!).