

... > Backen & Süßspeisen > Eis

Das perfekte Vanilleeis für die Eismaschine



wie MAGNUM von innen

 **4.23** (41 Bewertungen)

 **50** Kommentare

 15 Min.  simpel  27.01.2009  199 kcal

Weitere Rezepte - genauso gut!

Zutaten

6



Portionen

2 große Ei(er)

100 g Rohrzucker

450 ml Sahne

220 ml Milch

1 TL Vanilleextrakt (Vanilleessenz)

Nährwerte pro Portion

kcal	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.
199	5,75 g	9,93 g	21,62 g

Zubereitungstipps

Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 15 Minuten

🕒 Gesamtzeit ca. 15 Minuten

Die Sahne steif schlagen.

Einen Topf mit Wasserbad erhitzen. Die Eier aufschlagen und im Wasserbad mit dem Mixer weiß-schaumig schlagen. Den Zucker einrieseln lassen und so lange schlagen, bis sich der Zucker aufgelöst hat und die Masse cremig ist und glänzt. Das dauert im Ganzen ca. 5 Minuten. Dann das Wasserbad vom Topf nehmen und die Masse bis auf Zimmertemperatur abkühlen lassen, dabei weiter schlagen.

Die Vanilleessenz gut mit der Milch verschlagen. Die Sahne und die Milch zu der Ei-Zucker-Masse geben und mit einem Teigschaber gut unterheben.

Die Masse in die Eismaschine füllen und je nach Herstellerangaben ca. 40 Minuten zubereiten.

Das Eis kann jetzt "angereichert" werden z.B. mit zerbröselten Oreo-Kekschen oder M&M's oder gehackten Schokoladenstückchen. Auch die Zugabe von frischem Obst wie z.B. Blaubeeren, Himbeeren etc. ist möglich.

Diese Zugaben mit in die Eismaschine geben und noch ca. 2-3 Minuten laufen lassen bis alles gut vermischt ist. Das Eis kann dann auch sehr gut eingefroren und später serviert werden.

Rezept von

Käferblau

Weitere Rezepte von Käferblau

Mehr >

Tipps & Trends

Video Empfehlungen

Markenrezepte bei Chefkoch

Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

sil3107

Das Eis ist sehr lecker. Habe auch weniger Milch und Zucker und etwas Puderzucker dazu. Super!

Antworten

07.07.2020 19:40

marco_marciniak

Einfach top und völlig easy. Eiskristalle vermeiden? Dann etwas weniger Milch, nur 180 bis 200 maximal und ich habe etwas weniger Zucker genommen und dafür ein guten Esslöffel puderezucker. Nix eiskristalle☺

Antworten

08.07.2020 08:03

Käferblau

Ganz lieben Dank Marco, und lieben Dank für den Tipp. Liebe Grüße, Sandra

Antworten

06.05.2020 18:07

OberElseDrachenzahn

Das Eis ist Super! ***** und nicht zu süß ;-)
Falls sich Eiskristalle bilden, einfach 10% des Zuckers gegen Traubenzucker austauschen und Vollmilch verwenden, das Wasser in der Milch ist für die Kristalle verantwortlich.
Bei mir ist nur viel mehr Vanille im Eis.
Lecker ist das Vanillepulver von Rapunzel.

Antworten

07.05.2020 10:25

Käferblau

Dankeschön für die Tipps :-)

Liebe Grüße, Sandra

Antworten

03.05.2009 11:52

Koelkast

Hallo Janina,

gestern hab ich dein Vanilleeis ausprobiert. Sogar mit der richtigen Vanille-Essenz aus den Niederlanden. Vom Geschmack ist es auch super lecker... nur die Konsistenz, die hat nach dem Einfrieren im Tiefkühler sehr gelitten, ist sehr körnig geworden und war nicht mehr "bällchenfähig" hast du ne Idee, an was das liegen könnte...

Direkt aus der Eismaschine (Kompressor) war es eigentlich cremig, allerdings schon mit kleinen härteren Einsprenkseln...

Werde keine Bewertung abgeben, möchte erst noch mal das Rezept testen... vielleicht lag es ja an mir ;)

LG

Koelkast

Antworten

03.05.2009 23:14

Käferblau

Hi Koelkast,

das ist ja böd...! Ist mir noch nicht passiert! Ich habe es aber auch bislang noch nicht nach der Maschine noch eingefroren! Die Konsistenz war immer okay!

Ansich klingt das ja nach zu geringem Fettanteil oder nicht gleichmäßigem Rühren aber das kann ja in der Maschine kaum passieren...?? Tja - weiß ich jetzt auch grad´nicht??

Irgendwas "ersetzt" hast Du ja nicht??? Weil: Eine Freundin hatte mal - weil zuviel Sahne - die Sahne durch Milch "ersetzt" ! Superidee!!!

Also wenn Du es nochmal testen magst??? Dann berichte nochmal!

Liebe Grüße und viel Erfolg!
Sandra

Antworten

Bond008

Ich denke das es am Rohrzucker liegt. Nehme mal normalen und ich denke das es dann sicher klappt.

Antworten

28.01.2009 19:43

VeggieJaNina

Hallo,

ich würde dein Rezept gerne ausprobieren, aber was ist Vanilleessenz? Ist die flüssig oder fest? Du meinst doch kein Mark von vanilleschoten, oder? Ansonsten fehlt mir genau so ein Grundeis noch in meiner Sammlung. Vielen Dank für das Rezept!

Lg, Janina

Antworten

29.01.2009 09:17

Käferblau

Hallo Janina,

das ist so ein Pulver, welches aus Vanilleschote und ein wenig Puderzucker besteht! Das findest Du im Backregal dort, wo auch Vanillezucker steht! Das ist so eine grün-weiße Dose - ich glaube aus den Niederlanden...? Viele Grüße, Sandra

Antworten

Folge uns





Unternehmen

[Presse](#)

[Jobs](#)

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

[Nutzungsbasierte Online Werbung](#)

Quicklinks

[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

[Videos Übersicht](#)

Newsletter

[Zum Newsletter anmelden](#)

Wir sind für Dich da

[FAQ](#)

Live Rezeptsuchen

[blumenkohlsteak rezepte](#), [cashewkerne rezepte](#), [dickebohnen rezepte](#),
[grillgemüsespiesse rezepte](#), [kartoffelpürree rezepte](#), [sahnepudding rezepte](#),
[sauerkirschsafte rezepte](#), [sojabohnen rezepte](#), [weisskrautsalat rezepte](#), [zucchinistrudel rezepte](#)
