



Vanilleeis Rezept

Was du brauchst:

- 500 mL Sahne
- 250 mL Vollmilch
- 1 Päckchen Vanillesoße zum kalt anrühren
- 60 g Zucker
- 1 Päckchen Bourbon Vanillezucker

So wird es gemacht:

1. Sahne, Milch, Zucker und Bourbon Vanillezucker in eine Rührschüssel geben und alles schon einmal gut durchrühren.
2. In kleinen Portionen das Soßenpulver hinzugeben und dabei gut umrühren.
3. Die Eismasse in eine (zum Einfrieren geeignete) Dose geben, diese gut verschließen und ins Eisfach stellen.
4. Um Eiskristalle zu verhindern, die Masse alle 30 min durchrühren.

Viel Spaß und guten Appetit!