

8 Pax

## Vanilleeis

Zutaten

750 g	Milch	Weiteres:	
250 g	Obers		Vanillezucker
160 g	Kristallzucker		Salz
6	Eidotter		
20 g	Vanillepuddingpulver		
1	Vanillestange		

## Arbeitsbeschreibung

1. 2/3 der Milch mit Obers, Zucker, Vanillezucker, ausgeschabter Vanillestange und etwas Salz aufkochen, das restliche drittel der Milch mit Eidottern und Puddingpulver kalt verrühren und in die kochende gewürzte Milch einrühren und zur Rose abziehen.
2. Sofort in Pacojet Becher abfüllen und 24 Stunden gefrieren. Kurz vor Gebrauch das Eis pacosieren.