

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.