

# Vanilleglace

**Eine Kindheitserinnerung. Vor der Vitrine stehen.  
Unendlich viele Sorten. Jede eine Verheissung.  
Und dann: Vanille mein Wille.**

## Zutaten

5 dl Milch  
3 dl Rahm  
1 Vanilleschote  
6 Eigelb  
180g Zucker

## Zubereitung

Etwa 30 Minuten + Gefrierzeit

**1** Milch und Rahm mit der aufgeschlitzten Vanilleschote und den herausgekratzten Samen in eine Pfanne geben und aufkochen. Vom Feuer nehmen und 15 Minuten ziehen lassen.

**2** Die Eigelbe mit dem Zucker zu einer weissen, dicklichen Creme aufschlagen.

**3** Die Milch noch einmal aufkochen. Vanilleschote entfernen. Die kochend heisse Milch unter Rühren zur Eimasse geben. In die Pfanne zurückgiessen und unter Rühren kurz vors Kochen bringen, bis die Creme zu binden beginnt. Sie darf jedoch auf keinen Fall kochen, sonst gerinnen die Eigelbe. Durch ein Sieb in eine Schüssel umleeren. Unter gelegentlichem Rühren auskühlen lassen.

**4** Die Creme in eine Glacemaschine oder einen tiefkühlfesten Behälter füllen und gefrieren lassen.

## Tipp

Das Aroma wird noch viel intensiver, wenn Sie die Vanillemilch über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen. Falls Sie keine Glacemaschine besitzen, empfiehlt es sich, während des Gefrierprozesses mit einem Stabmixer öfters gründlich durchzurühren.

