

# Vanille-Himbeereis

---



## **Zutaten (6 Personen):**

300 ml Milch  
200 ml Sahne  
80 g Vanillezucker  
25 g Zucker  
100 g Himbeeren (TK)  
5 Eigelb  
1 Vanilleschote

## **Zubereitung:**

Zucker und Eigelbe zusammen in eine kleine Schüssel geben. Vanilleschote längs halbieren. Das Vanillemark herauskratzen, zu Eigelb und Zucker geben und alles gut verrühren.

Sahne und Milch kurz aufkochen. Eigelb-Zuckermischung zufügen und bei mittlerer Hitze unter rühren anziehen lassen. Die Masse anschließend abkühlen lassen und danach eine Stunde in die Eismaschine geben.

Ein paar Himbeeren für die Deko zur Seite stellen. Die restlichen Himbeeren mit dem Vanillezucker fein pürieren und ebenfalls in die Eismaschine geben. Das Eis eine weitere Stunde in der Eismaschine lassen.

Das Eis danach in Schüsseln verteilen und mit den zurückbehaltenen Himbeeren garniert servieren.

## **Tipp:**

Das Eis schmeckt frisch nach der Zubereitung am besten, da es dann noch besonders cremig ist.

***Nährwertangaben: 273 kcal p.P., 23 g KH p.P.***