

Softes Vanilleeis

Zutaten:

- 120 ml Sahne
- 250 g Mascarpone
- 1 Dose gezuckerte Kondensmilch (400 g)
- Mark einer Vanilleschote
- 1 EL Vanilleextrakt



Zubereitung:

1. Sahne, Mascarpone und die gezuckerte Kondensmilch in den Kühlschrank legen.
2. Vanilleschote auskratzen.
3. Die kalten Zutaten alle in eine Rührschüssel oder einen Mixer geben. Vanillemark und Extrakt hinzugeben.
4. Masse mit einem Mixer, Pürierstab oder Handrührgerät cremig schlagen.
5. Die Eismasse in eine Form füllen.
Tipp: Hier eignet sich eine alte Eisform oder alles andere, was Gefrierschrank geeignet ist. Formen ohne Deckel mit Frischhaltefolie abdecken.
6. Über Nacht /mindestens 8 Stunden gefrieren lassen.
7. Mit frischen Erdbeeren oder Erdbeersoße servieren.

Rezeptinfos:

- Menge: ca. 6 Portionen
- Zubereitungszeit gesamt: ca. 5 Minuten + Kühlzeit
- Schwierigkeitsgrad: leicht

