

Hausgemachte Eiscreme "Cookies 'n Cream" ... so lecker cremig



Meine Eismaschine fasst insgesamt 1,6 L

Bei kleineren Maschinen die Menge bei der Rezeptangabe halbieren

- 250 ml Vollmilch (3,5 % Fettgehalt)
 - 100 g Zucker
 - 2 Eier Größe M
 - 450 g süße Sahne (30 % Fettgehalt)
 - 1 TL Vanilleextrakt
 - 5 Cookies Chocolat Chips
-

1. Die Milch in einem Topf erhitzen! Nicht kochen lassen!
2. Eier und Zucker in einer Schüssel mit dem Handmixer cremig aufschlagen
3. Die heiße Milch nun langsam in die Ei-Zuckermasse fließen lassen, dabei ständig rühren
4. Alles wieder in den Topf geben und unter ständigem Rühren (mit dem Schneebesen) erhitzen. **Die Masse darf keinesfalls kochen!** So lange rühren, bis eine leicht dickliche, cremige Masse entsteht

5. Diese leichte Creme auf Zimmertemperatur abkühlen lassen!
6. Dann die Sahne und den Vanilleextrakt unterrühren
7. Vier Cookies leicht zerbröseln und auch in die Masse geben und unterheben
8. Die nun vorbereitete Eismasse für ca.12 Stunden in den Kühlschrank stellen und dann in der Eismaschine zubereiten. Wenn das Eis fast fertig ist, den letzten Keks zerbröseln, durch die Einfüll-Öffnung der Maschine in die Eismasse geben und das Eis fertig werden lassen

♥ Guten Appetit ♥