

.....  
**VANILLEEIS**



FÜR 1/2 L EIS

## OPTIONAL: SELBST GEMACHTE VANILLE-EISTÜTEN

### VANILLEEIS

Milch.....	500 g
Ultrahoherhitzte Sahne 30% .....	50 g
Eigelb .....	4
Zucker .....	125 g
<b>NOROHY</b> Bio-Bourbon-Vanilleextrakt.....	15 g

In einem Topf Milch, Sahne und Vanilleextrakt **verrühren**. **Aufkochen**, vom Feuer nehmen und zudeckt 10 Min. **ziehen lassen**.

In der Zwischenzeit das Eigelb mit dem Zucker schaumig **schlagen**, bis die Masse weiß wird. Das Milchgemisch nach und nach in das Eigelb **gießen** und dabei gut mit dem Schneebesen **vermengen**. Zurück in den Topf **geben** und bei schwacher Hitze leicht köcheln lassen und dabei unentwegt rühren, bis eine cremige Konsistenz wie die einer Englischen Creme entsteht. Taucht man einen Löffel in die Creme und zieht ihn wieder heraus, sollte die Creme den Löffelrücken nappieren.

Den Kochvorgang **beenden** und die Masse etwa eine Stunde im Kühlschrank **kristallisieren** lassen.

Die kalte Masse in eine Eismaschine **geben** und **aufdrehen**, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

### INDIVIDUELLE EISTÜTEN

Eistüten.....	6
<b>VALRHONA</b> Vollmilchschokolade Jivara 40% .....	50 g
<b>SOSA</b> Karamellisierter Sesam .....	50 g

Um die Eistüten **individueller** und noch genussvoller zu gestalten, Schokolade im Wasserbad **schmelzen**. Den oberen Rand der Eistüten in die Schokolade **tauchen** und anschließend rundum mit karamellisiertem Sesam von **SOSA bestreuen**.

Ei .....	1
Butter .....	60 g
Zucker .....	125 g
Heißes Wasser.....	115 g
<b>NOROHY</b> Bio-Bourbon-Vanilleextrakt.....	15 g
Mehl .....	125 g

Wasser **aufkochen**.

Die Butter in einem Topf bei niedriger Hitze **schmelzen**. **Hinzufügen** und **schaumig rühren**, bis die Masse weiß wird.

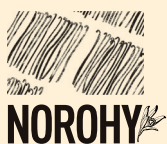
Ei und heißes Wasser **dazugeben**, dann **umrühren**. Mehl **einstreuen** und die Masse **aufschlagen**, bis der Teig ausreichend dickflüssig erscheint (etwa wie ein Waffelteig).

Den Vanilleextrakt hinzufügen.

Für 30 Min. **kalt stellen**. Dann die Waffeln **backen** und zu Hörnchen **formen**.



Dieses Rezept wurde Ihnen geschenkt von:



Originalrezept und Bildnachweis:  
Agence **cru**.

  @norohyvanille  
norohy.com

Vervielfältigung und Verbreitung  
außerhalb der privaten Nutzung verboten.