

6-8 Pax

## Vanille – Limetteneis

Zutaten

750 ml	Milch	Weiteres:
250 ml	Obers	Vanillezucker
160 g	Kristallzucker	Salz
6 Stk.	Eidotter	
20 g	Vanillepudding	
1 Stk.	Vanilleschote	
5 Stk.	Limettenblätter	

## Arbeitsbeschreibung

### Variante 1 (Pacojet):

1. 2/3 der Milch mit Obers, Zucker, Vanillezucker, ausgeschabter Vanilleschote, Limettenblätter und Salz aufkochen.
2. Das restliche Drittel der Milch mit Eidotter und Puddingpulver kaltrühren.
3. In die kochende Milch einrühren und zur Rose abziehen.
4. Passieren, in Pacojet Becher abfüllen und 24 h gefrieren.
5. Kurz vor Gebrauch das Eis pacosieren.

### Variante 2 (Eismaschine):

1. 2/3 der Milch mit Zucker, Vanillezucker, ausgeschabter Vanilleschote, den Limettenblättern & Salz aufkochen.
2. Das restliche Drittel der Milch mit Eidotter und Puddingpulver kaltrühren.
3. In die kochende Milch einrühren und zur Rose abziehen.
4. Auskühlen lassen, passieren, Obers aufschlagen und unterheben.
5. In der Eismaschine gefrieren.

## Hinweis

- Wenn man Speiseeis selber herstellt Hygienevorschriften einhalten!  
Eismasse nur einmal kurz aufkochen sonst flocken die Eidotter aus.