



VANILLEEIS / VANILLA ICE CREAM

Zutaten 400ml Schlagsahne 200ml Milch 3,5 % 100g Zucker ¼ TL Salz 3 TL Vanilleextrakt oder -paste 1 Bio-Ei	Ingredients 2 cup heavy cream 1 cup fullfat milk ½ cup sugar ¼ tsp salt 3 tps vanilla extract or paste 1 organic egg
---	---

Zubereitung

1. Sahne, Milch, Zucker, Vanilleextrakt, Ei und Salz mischen
2. die Eismaschine anstellen und die Flüssigkeit langsam eingießen
3. nach circa 8 min sollte das gewünschte Ergebnis erzielt sein
4. mindestens 6-8 Stunden oder am besten über Nacht einfrieren und 20 min vor dem Servieren aus dem Gefrierfach holen, damit es nicht zu hart ist

Falls du keine Eismaschine hast, dann solltest du es während es im Gefrierfach friert immer wieder stundenweise rausholen und neu rühren — so vermeidest du, dass es zu sehr kristallisiert

Instructions

- 1. mix cream, milk, sugar, vanilla, egg and salt**
- 2. pour into ice cream maker**
- 3. after about 8 min you should have a creamy result**
- 4. freeze for at least 6-8 hrs, ideally over night, and take out 20 min prior to serving so it's not too firm**

In case you do not have an ice cream maker, you should take it out of freezer on an hourly basis and stir. That way you avoid that it doesn't get too crystalized.

Schaut euch auch meine Youtube Videos an.

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien:
markiere @lillys_cupcakery und nutze das #lillyscupcakery

Also watch my Youtube Videos.

**Show me your result on social media:
tag @lillysgermanbakery and use #lillysgermanbakery**

