Vanilleeis ohne Eismaschine selber machen

10 Min		15 Min
ZUBEREITUNGSZEIT		GESAMTZEIT

Zutaten für 6 Portionen

- 500 ml Sahne
- 400 ml gezuckerte Kondensmilch (z.B. Milchmädchen)
- 1 Vanilleschote

Zubereitung:

1. Gib die Sahne in einen hohen Rührbecher und schlage sie steif.
2. Kratze das Vanillemark aus der Schote. Verrühre es mit der Kondensmilch.
3. Hebe die steifgeschlagene Sahne löffelweise unter die Vanille-Kondensmilch. Fülle die Mischung in einen flachen Behälter und stelle ihn für mindestens 5 Stunden in die Kühltruhe.