



Milcheis

Zeit gesamt
🕒 3h 55min

Zubereitungszeit
🕒 10min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Eier	4 St.
Milch	400 ml
Schlagsahne	400 ml
Zucker	200 g
Salz	

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, Frischhaltefolie, Monsieur Cuisine

1. Alle Zutaten auf Zimmertemperatur bringen. Eier trennen. In den Mixbehälter Milch, Sahne, Zucker, Salz und Eigelbe geben und mit eingesetztem Messbecher 8 Min./Stufe 3/80 °C emulgieren.
2. Die flüssige Masse in eine flache, mit Frischhaltefolie ausgelegte Schale umfüllen, abkühlen lassen und für mind. 5 Stunden (besser über Nacht) im Eisfach gefrieren lassen.
3. Aus der gefrorenen Masse grobe Würfel schneiden und im Mixbehälter mit eingesetztem Messbecher 3 Sek./Stufe 9 zerkleinern. Anschließend mit eingesetztem Messbecher 10 Sek./Stufe 7 aufschlagen.
4. Das Eis ist nun schön cremig und bereits unheimlich lecker. Möchte man Eiskugeln daraus machen, empfiehlt es sich, es nochmals für ca. 1 Stunde einzufrieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	451 kcal
Kohlenhydrate	60 g
Eiweiß	13 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	19 g