# 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 |