



Rezepte > Dessert

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, SILVERCREST Monsieur Cuisine (Connect und Smart)

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