



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Kochrezepte

Vanilleeis

Vanilyalı Dondurma



1 kg Milch
2 EL Saleppulver
2 ½ Teegläser Zucker
1 Pkg Vanillezucker

- # In den Topf kalte Milch, Saleppulver und Zucker füllen und vermischen.
- # Bei mittlerer Hitze unter ständigem Umrühren aufkochen.
- # Anschliessend mit dem Löffel schlagen und noch eine kurze Zeit köcheln lassen.
- # Wenn die Masse wieder absinkt, dann wird der Kochprozess beendet.
- # Den Herd ausschalten und Vanillezucker unterrühren.
- # Unter Umrühren das Eis abkühlen lassen und in eine Plastikform umfüllen und in den Gefrierschrank stellen.
- # Während dem Gefrieren sollte es, um das Kristallisieren zu verhindern, stündlich aus dem Gefrierschrank herausgenommen und umgerührt werden und wiederum in das Gefrierschrank gestellt werden. Diesen Vorgang 5-6 Mal wiederholen.
- # Wenn das Eis die gewünschte Konsistenz erreicht hat kann es serviert werden.
- # Beim Servieren kann es mit Walnüssen, Erdnüssen, Haselnüssen, Löffelbiskuits oder mit ähnliches verziert werden.

Tipp: Das in dieser Rezeptur verwendete Saleppulver kann man von verschiedenen Marken/Herstellern bekommen.