

# Haselnuss-Vanille-Eis

## **Zutaten für 4 Personen:**

- 250 ml Milch (3,8%)
- 250 ml Sahne
- 60 g Zucker
- 1 Vanilleschote oder 2-3 TL Vanille-Bourbon-Paste
- 40 g **Milcheis-Basis**
- 30-40 g **Gianduja Marmoria**



## **Zubereitung:**

Die Vanilleschote mit einem scharfen Messer längs aufschneiden und das Mark herausschaben.

Alle Zutaten auch die Milcheis-Basis in eine Rührschüssel geben und mit dem Mixer 5 Min. aufschlagen.

Die Masse in die Eismaschine füllen und in 40-50 Min. cremig fest frieren lassen\*. Am Ende der Gefrierzeit das Gianduja Marmoria in die Masse einfließen lassen und das Eis mit wenigen Umdrehungen des Rührspatels damit marmorieren. Das fertige Eis sofort servieren oder in eine Gefrierbox füllen und einfrieren.

Zubereitung: 15 Min.

Frieren. 40-50 Min.

**Marita Wohlers Versand**

seit 1998

[www.wohlers-versandhandel.de](http://www.wohlers-versandhandel.de)

\*Für die Eisherstellung ohne Eismaschine geben Sie die zubereitete Eismasse in eine große Metallschüssel und stellen diese dann für 30 Min. ins Eisfach.

Herausnehmen und mit dem Schneebesen gründlich durchschlagen. Wieder ins Eisfach stellen und nach 30 Min. wieder durchschlagen. Diesen Vorgang noch 3-4 mal wiederholen.

Kurz vor dem Ende der Gefrierzeit das Gianduja Marmorina unterziehen.

*Marita Wohlers Versand*

seit 1998

[www.wohlers-versandhandel.de](http://www.wohlers-versandhandel.de)