Cremiges Vanilleeis ohne Eismaschine

Zutaten:

400 g gezuckerte Kondensmilch (1Dose), 500 ml Sahne, 1 Packung Vanillezucker, Abrieb einer halben unbehandelten Zitrone.

Zubereitung:

Die gezuckerte Kondensmilch in eine große Schüssel geben. Die Sahne mit dem Handmixer gut steifschlagen. In die steif geschlagene Sahne den Vanillezucker geben und unterrühren. Im Anschluss die Sahne vorsichtig unter die gezuckerte Kondensmilch heben (ca. immer 3 EL). Wenn die Sahne komplett unter die Kondensmilch gehoben ist, die Schüssel für ca. 4-5 Stunden in das Gefrierfach stellen. Vor dem Servieren ca. 5 Minuten antauen lassen.

Man kann das Rezept natürlich auch anderweitig abwandeln, zum Beispiel mit gekrümelten Keksen, Schokoladenstückchen, Obstpüree oder ähnlichen.

Guten Appetit!