

## Vanilleeisbombe

Für 5 Personen:

Zutaten:

150g Zucker

6 Eigelb

300cm Schlagsahne

Mark einer Vanilleschote

Zubereitung:

Den Zucker mit  $\frac{1}{8}$ l Wassersirupartig kochen.

Abkühlen lassen und das aufgeschlagene Eigelb und Vanillemark dazugeben.

Im Wasserbad aufschlagen bis es dickflüssig ist.

Im Eiswasser kalt aufschlagen und wenn es kalt ist, die geschlagene Sahne unterziehen.

Die Eisbombenform wird vorher gut gekühlt und dann das Eis einfüllen.

ca. 2 Std Kühlzeit.

☺

Zimteisbombe

anstatt der Vanilleschote

3EL Zimt loth. 2-3 Nelken in (Änterzucker)