

Gelato alla Vaniglia (Vanille-Gelato)

Zutaten

- 500 g (250 g) frische Vollmilch
- 200 g (100 g) Sahne
- 120 g (60 g) Zucker
- 4 (2) Eigelb
- 1 (1/2) Vanilleschote
- 1 g (1/2 g) Salz

Optional:

- etwas Zitronenabrieb
- 1 Prise Zimt

Zubereitung

Vanillemilch vorbereiten:

- Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen.
- Milch, Vanilleschote und -mark in einem Topf langsam erhitzen (nicht kochen!).
- Sobald die Mischung dampft, vom Herd nehmen und 15 Minuten ziehen lassen.

Eigelb-Zucker-Mischung herstellen:

- Eigelb, Zucker und eine Prise Salz in eine Schüssel geben.
- Mit einem Schneebesen oder Handmixer aufschlagen, bis die Masse dicklich und hell wird.

Eigelbe temperieren:

- Die warme Vanillemilch langsam zur Eigelb-Zucker-Masse geben.
- Dabei ständig rühren, um ein Gerinnen zu vermeiden.

Creme eindicken:

- Die Mischung zurück in den Topf geben und bei niedriger bis mittlerer Hitze unter ständigem Rühren erhitzen, bis die Masse leicht eindickt (ca. 75 bis 80°C) - sie sollte die Rückseite eines Löffels leicht bedecken (nicht kochen lassen!).
- Sobald die Creme die richtige Konsistenz hat, durch ein feines Sieb gießen, um Klümpchen zu entfernen.

Abkühlen lassen:

- Die Creme auf Raumtemperatur abkühlen lassen.
- Anschließend mindestens 4 Stunden (oder über Nacht) im Kühlschrank reifen.

Gelato gefrieren:

- Sahne aufschlagen und die gekühlte Mischung unterrühren.
- In der Eismaschine nach Anleitung gefrieren ...
- ... oder [ohne Eismaschine zubereiten](#).

Quelle:

<https://www.hr-fernsehen.de/sendungen-a-z/hallo-hessen/rezepte/rezepte-selbstgemachtes-eis-v1,kochen-10080.html>

From:
<https://wiki.fritzcloud.net/> - **FritzWiki**

Permanent link:
https://wiki.fritzcloud.net/doku.php?id=rezepte:getraenke:gelato_alla_vaniglia

Last update: **06.08.2025 17:26**

