

## Köstliches Eis selbst gemacht

### Was ihr braucht für 2 Portionen

- > 1 EL Puderzucker
- > 1 TL Vanillezucker
- > 1 Eigelb
- > 100 ml Schlagsahne
- > 2 Rührschüsseln
- > 2 kleine Schälchen
- > Schneebesen, Kochlöffel und Mixer

1. Trenne das Eigelb vom Eiweiß in der Schüssel, indem du das Ei vorsichtig an den Rand des kleinen Schälchens schlägst. Das Eiweiß kannst du nun aus beiden Hälften vorsichtig in die Schüssel kippen. (es darf kein Eigelb heraus laufen)
2. Das Eigelb kippst du zusammen mit dem Puder- und Vanillinzucker in die große Schüssel und rührst alles mit dem Schneebesen zu einer cremigen Masse.
3. In die zweite große Schüssel wird jetzt die Schlagsahne gegeben und mit dem Mixer geschlagen, bis sie steif ist.
5. Mit dem Kochlöffel gibst du nun die Masse aus Eigelb und Zucker zu der geschlagenen Sahne und hebst sie vorsichtig unter.
6. Nun kannst du die Schüssel ins Gefrierfach stellen. Mindestens 4 Stunden musst du jetzt warten, bis die Masse zu einem köstlichen Eis geworden ist.  
(Die Zeit kannst du dann zum Aufräumen deiner Utensilien nutzen)

Je nach Geschmack und Lust kann man gern Himbeeren oder Kakaopulver mit in die Masse geben

