

Cremiges Eis ohne Eismaschine aus nur zwei Zutaten



Dieses 2-Zutaten-Eis ist der Wahnsinn: Extrem cremig, sehr variabel und noch dazu ganz unkompliziert und schnell gemacht. Und das Beste: Das einfachste Eis ohne Eismaschine müsst Ihr während des Tiefkühlens nicht einmal aufmixen.

Zutaten für cremiges Eis

500 g	Sahne, gut gekühlt
400 g	gesüßte Kondensmilch, gut gekühlt

Zubereitung cremiges Eis

1. Die gut gekühlte Sahne fast steif schlagen.
2. Die ebenfalls gut gekühlte gesüßte Kondensmilch vorsichtig unter die Sahne unterheben.
3. Die Eismasse nach Belieben in Portionen teilen und für ca. 5 h ins Tiefkühlgerät stellen.



Verfeinerung der Eiscreme

Es gibt unglaublich leckere Möglichkeiten, die Eiscreme-Basis zu verfeinern. Dafür die Masse vor dem Tiefkühlen in beliebige Portionen teilen und jede nach Belieben anders aromatisieren bzw. aufpeppen. Ein paar Inspirationen:

- Backkakao oder Nutella
- pürierte Beeren, Obstmus oder Marmelade
- kleingehackte Kekse oder Kuchenstückchen
- Schokoraspel oder Kakao Nibs
- geröstete Mandeln oder Nüsse

... und schon ist Euer Schlemmer-Eis fertig. Lasst es Euch schmecken.