

## **Tonkabohneneis**

**by Andreas - Montag, April 27, 2009**

<http://mundgericht.de/index.php/tonkabohneneis/>

Das Tonkabohneneis schmeckt nicht nur ausgezeichnet, sondern hat auch einen intensiven Duft nach Vanille und Mango.

**120 ml Milch**

**120 ml Sahne**

**50 gr. Zucker**

**4 Eigelb**

**1 Tonkabohne**

Die Tonkabohne zerreiben und mit der Milch, der Sahne und 40 gr. Zucker aufkochen. In einer Schale die Eigelbe mit dem restlichen Zucker aufschlagen. Vorsichtig die heiße Milch-Sahne-Mischung nach und nach unter die Eigelbe rühren. Es darf nicht stocken, sollte aber etwas andicken. Ins Tiefkühlfach stellen. Nach 3 Stunden einmal umrühren. Dann weiter einfrieren.

---

PDF generated by Kalin's PDF Creation Station