

SOFTES VANILLEEIS (OHNE EI)

Posted on 25. Mai 2018 by cookieundco



Categories: [Basics/Grundrezepte](#), [Eis-Rezepte](#), [glutenfreie Rezepte](#), [Kinder - Rezepte](#), [Sommer](#), [Thermomix](#)

Tags: [einfach](#), [Kinder](#), [Mascarpone](#), [Sahne](#), [schnell](#), [Sommer](#), [Thermomix](#), [Vanille](#)

Heute habe ich für euch ein super leckeres und softes Vanilleeis. Es schmeckt super cremig und wird richtig schön soft, fast wie Softeis. Es zergeht förmlich auf der Zunge....einfach köstlich!



Dabei benötigt ihr dafür für mein softes Vanilleeis gerade mal 4 Zutaten. Es ist super einfach und unkompliziert zubereitet. Im Prinzip ist es sogar auch prima für den spontanen Eisgenuss geeignet, wenn ihr eine Eismaschine oder Eisschüssel für eure Küchenmaschine daheim habt und diese natürlich einsatzbereit ist. Aber dieses Eis lässt sich auch sehr gut vorbereiten und bleibt auch im Gefrierschrank recht cremig, sodass es gut portioniert werden kann. Ich habe euch unten im Rezept auch erklärt, wie ihr dieses Rezept ganz ohne Eismaschine oder Thermomix zubereiten könnt, allerdings finde ich das nicht ganz so komfortabel.

Ich esse zu diesem Vanilleeis am liebsten frische Erdbeeren und/ oder Erdbeersoße. Dazu mache

ich gerne die Erdbeersoße von meinem Rezept für [Grießbrei mit Erdbeersoße](#). Aber auch [Schokoladensoße](#), rote Grütze und diverse andere frische Früchte passend hervorragend zu diesem soften Vanilleeis. Auch pur ohne alles ist es ein Genuss. Wir haben es letztens übrigens zu meinen [Eierlikörwaffeln](#) genossen....ein Träumchen!



Zutaten für das Vanilleeis:

(Alle Zutaten sollte gut durchgekühlt sein.)

- 250 g Mascarpone
- 100 ml Sahne
- 1 Dose gezuckerte Kondensmilch (ca. 400g)
- 2 Tl [Vanilleextrakt selbstgemacht](#)

Softes Vanilleeis zubereiten:

1. Alle (gut durchgekühlten!) Zutaten cremig rühren. Gegebenenfalls danach nochmal in den Kühlschrank geben.
2. Die Eismasse in einer Eismaschine oder Eisbereiter von Kitchen Aid/ Kenwood gefrieren lassen.

ohne Eismaschine:

1. Die Eismasse in eine Gefrierschrank geeignete Form geben (flache Alu-/ Auflaufform oder Eiswürfelform) und durchfrieren lassen (dauert ca. 5-8 Stunden). Danach die Form kurz unter lauwarmes Wasser halten, das Eis auslösen und mit einem Messer in kleine Würfel schneiden.
2. Diese (in zwei Portionen hintereinander) in einen leistungsstarken Mixer geben, darin zerkleinern und cremig rühren.
3. Gerne danach nochmal für etwa 30 Minuten ins Eisfach geben oder im Gefrierschrank lagern.

Zubereitung mit dem Thermomix®:

1. Alle (gut durchgekühlten!) Zutaten in den Mixtopf geben, für 1 Min/ Stufe 4 cremig rühren.
2. Die Eismasse in einer Eismaschine oder Eisbereiter von Kitchen Aid/ Kenwood gefrieren lassen.

ohne Eismaschine:

1. Die Eismasse in eine Gefrierschrank geeignete Form geben (flache Alu-/ Auflaufform oder Eiswürfelform) und durchfrieren lassen (dauert ca. 5-8 Stunden). Danach die Form kurz unter lauwarmes Wasser halten, das Eis auslösen und mit einem Messer in kleine Würfel schneiden.
2. Diese (in zwei Portionen hintereinander) in den Mixtopf geben und für je 15 Sek./ Stufe 10 zerkleinern.
3. Gerne danach nochmal für etwa 30 Minuten ins Eisfach geben oder im Gefrierschrank lagern.

Zubereitung ohne technische Hilfsmittel:

1. Alle (gut durchgekühlten!) Zutaten miteinander verrühren.
2. Die Eis-Masse in ein großes, flaches Gefäß geben, und ins Tiefkühlfach stellen.
3. Nach 30 Min. kräftig mit einem Schneebesen durchrühren. Wieder in das Eisfach geben und diesen Vorgang alle 30 Minuten wiederholen, bis die perfekte Konsistenz erreicht ist.
4. Gerne danach nochmal für etwa 30 Minuten ins Eisfach geben oder im Gefrierschrank lagern.





Viel Spaß beim Nachmachen!