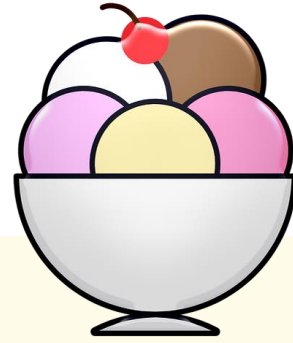


# Selbstgemachtes Eis



## Vanille-Eis:

Du brauchst: 1/4 Liter (250ml) Sahne  
2 Eigelb  
2 Esslöffel Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker oder Bourbon-Vanillezucker  
evtl. etwas Vanillemark

## Zubereitung:

Alle Zutaten sehr gut miteinander verrühren.

Die Masse in Eisformen oder ein anderes Gefäß füllen und im Gefrierfach gefrieren lassen.

## Schoko-Eis:

Du brauchst: 1/4 Liter (250ml) Sahne  
2 Eigelb  
2 Esslöffel Zucker  
3 Esslöffel Kaba (Instant-Kakaogetränk)

## Zubereitung:

Siehe Zubereitung Vanille-Eis.

## Erdbeer-Eis:

Du brauchst: 1/4 Liter (250ml) Sahne  
2 Eigelb  
2 Esslöffel Zucker  
frische Erdbeeren

## Zubereitung:

Erdbeeren waschen, Strunk (das Grüne) entfernen, schneiden und pürieren bzw. gut zerdrücken.

Weitere Zubereitung wie beim Vanille-Eis.

Viel Freude beim Machen und Genießen!