

**Bourbon-Vanille Eis (Milch)**

800 ml Vollmilch
120 gr. Magermilchpulver
125 gr. feiner Haushaltszucker
25 gr. Traubenzucker
1 Bourbon Vanilleschote, längs halbiert

Milch, Milchpulver, Zucker, Traubenzucker und Vanilleschote in einen Topf geben und verrühren. Langsam erhitzen! Sobald die Milch zu kochen anfängt, in eine Schüssel füllen. Samen der aufgeweichten Vanilleschote mit in den Topf geben, der Rest der Schote kann weg. Zum Abkühlen in den Kühlschrank stellen. Sobald kalt, in die Eismaschine (Herstellerangaben beachten!) geben, danach in den Tiefkühlschrank.

Bratapfel Eis (Milch)

Bratapfel-Kompott (mit Rum-Rosinen) vorbereiten:

Zimtstangen und Sternanis rösten
Zucker karamellisieren
mit wenig Apfelsaft ablöschen,
aufkochen lassen
Gewürfelte Äpfel hinzugeben, schwenken, kurz anziehen lassen
Abrieb von Zitronenschale und Vanillemark hinzufügen
Rosinen am Tag zuvor in Rum einlegen

800 ml Vollmilch
120 gr. Magermilchpulver
125 gr. feiner Haushaltszucker
25 gr. Traubenzucker
40-50 gr. Bratapfel Kompott

Milch, Milchpulver, Zucker, Traubenzucker und Bratapfel Kompott in einen Topf geben und verrühren. Langsam erhitzen! Sobald die Milch zu kochen anfängt, in eine Schüssel füllen. Zum Abkühlen in den Kühlschrank stellen. Sobald kalt, in die Eismaschine (Herstellerangaben beachten!) geben, danach in den Tiefkühlschrank.

