

## Eisrezepte ohne Eismaschine aus der Sippenstunde vom 09.05.2007

### Vanille-Eis

Zutaten:

6 Eier  
200 g Puderzucker  
600 ml Sahne  
Mark von 1-2 Vanillestangen

Zubereitung:

Sahne steif schlagen und kühl stellen.  
Eier mit Puderzucker schaumig rühren und Vanillemark hinzugeben.  
Sahne unterheben und die Masse für mehrere Stunden in den Gefrierschrank geben. Eventuell während des Gefrierens die Masse ein paar Mal umrühren.

### Schoko-Crossie-Eis

Zutaten:

6 Eier  
200 g Puderzucker  
600 ml Sahne  
1-2 EL Reiner Kakao  
100 g Schoko-Crosies

Zubereitung:

Wie Vanille-Eis.  
Zusätzlich werden aber noch der Kakao mit den Eiern und dem Puderzucker vermischt und die Schoko-Crosies zerkleinert und mit untergehoben.

### Zitronen-Eis

Zutaten:

6 Eier  
200 g Puderzucker  
600 ml Sahne  
Saft von 2-3 Zitronen

Zubereitung:

Wie Vanille-Eis.

**WICHTIG!!**  
**Immer nur ganz frische Eier verwenden!!!**

### Bananen-Eis

Zutaten:

6 Eier  
150-200 g Puderzucker  
600 ml Sahne  
500 g Bananen  
ein wenig Zitronensaft

Zubereitung:

Wie Vanille-Eis.  
Nur: Banane mit ein wenig Zitronensaft pürieren, mit den Eiern und dem Puderzucker vermischen und das ganze unter die steif geschlagene Sahne heben.