

20. Vanille-Eis.

In einer Kasserolle kocht man $\frac{1}{2}$ Liter gute Milch, thut Pfund Zucker daran und eine Stange feingeschnittene und in ein reines Lämpchen gebundene Vanille, dann quirlt man 6 Eidottern dazu, nimmt das Lämpchen mit der Vanille heraus und rührt die Masse so lange, bis sie kalt wird. Sobald dies geschehen ist, thut man sie in eine Eisbüchse und läßt sie gefrieren. Hierzu muß man die Eisbüchse in einen Eimer voll Eis setzen und sie einige Stunden beständig
5 drehen. Von Zeit zu Zeit öffnet man die Büchse und stößt mit einem Löffel den gefrorenen Rand der inwendigen Masse hinunter, damit das Ganze gleichmäßiger friert, läßt, wenn ein Brei daraus geworden ist, den Deckel fest verschlossen und bedeckt ihn mit Eisstücken, bis es vollständig gefroren ist. Man muß unter die Eisstücke im Eimer einige Hände voll Salz mischen, um das Gefrieren zu befördern.

(141 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap588.html>