

# **Schokoeis oder Vanilleeis? (Vormals: Was meint ihr ...?)**

**Beitrag von „Palim“ vom 7. Mai 2025 18:20**

1. Tipp

Metallschale zum Einfrieren, das geht schneller

2. Tipp

Alle Nase lang umrühren, damit die Eiskristalle verrührt werden und es cremiger wird

3. Tipp

Xanthan hinzu, habe ich fürs Backen gekauft, damit das Brot fluffiger wird,

aber es lässt auch das Eis softer bleiben

... Ich glaube, ich muss mal nachsehen, ob es noch gefroren ist ...