**Whisky Creme Eis**

**Zutaten:**

300 g Eigelb

500 g Zucker

2,5 L Sahne

180 ml Whisky

2 Messerspitzen Vanille

**Zubereitung:**

Das Eigelb mit 300g Zucker über dem Wasserbad aufschlagen. Sahne mit dem restlichem Zucker und der Vanille aufkochen. Die Sahne langsam zum Ei hinzugeben. Anschließend den Whisky dazu geben. Alles in die Eismaschine geben.