

Birnen-Karamell-Eis

VORBEREITEN

4
Std.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



Zutaten für 6 Portionen

Für die Eiscreme

6 Birnen
60 ml Wasser
235 ml Milch
470 ml Sahne
6 Eigelb
100 g Zucker
2 Esslöffel Birnenlikör (optional)
2 Esslöffel Butter

Für die Karamellsauce

30 Karamellbonbons
80 ml Sahne
1/4 Teelöffel Zimt
1/8 Teelöffel Salz

Besonderes Zubehör

Eismaschine

Birnen und Karamell - ein unschlagbares Duo im Herbst. Erst recht, wenn sie in einem cremigen Eis aufeinandertreffen. Die Süße des Karamells und das Fruchttige der Birne - dieses Eis schreit förmlich danach, vernascht zu werden. Nicht aus der Waffel, sondern

direkt aus dem Becher - eingemummelt auf dem Sofa und mit einem extragroßen Löffel in der Hand. Das Beste: Die Karamellsauce wird ganz einfach aus fertigen Karamellbonbons zubereitet. Anbrennen adé!

- 1 -

Birnen schälen, entkernen und würfeln. Mit Wasser 50-60 Minuten zu einem Püree einkochen und auskühlen lassen. Mit Butter pürieren.

- 2 -

Milch und Sahne bei mittlerer Temperatur erhitzen, bis die Masse kleine Blasen wirft. Hitze herunterschalten.

- 3 -

Eigelbe und Zucker schaumig schlagen und 2 EL der Milch-Sahne-Mischung unterrühren. Masse nach und nach unter die heiße Milch-Sahne-Mischung rühren. Unter Rühren ein weiteres Mal erhitzen und eindicken lassen.

- 4 -

Creme in eine Metallschüssel umfüllen, mit Likör und Birnen mischen und mindestens 2 Stunden kaltstellen.

- 5 -

Für die Karamellsauce alle Zutaten zu einer cremigen Sauce einkochen, auskühlen lassen.

- 6 -

Eismasse in die Eismaschine geben und 50-60 Minuten gefrieren lassen. Vor dem Servieren Karamellsauce unterrühren.

Birnen-Karamell-Eis