

## Karamell-Eis

VORBEREITEN

10  
Min.

RUHEN

120  
Min.

ZUBEREITEN

80  
Min.

NIVEAU



### für 8 Portionen

#### Für das Eis

200 g Zucker  
60 g Eigelb  
300 g Sahne  
400 g Vollmilch  
100 g Wasser  
3 g Fleur de Sel  
50 g weiche Sahne-Toffees

#### Besonderes Zubehör

Eismaschine

"Moooah!" - mein erster Gedanke, wenn ich Karamell höre. Ich weiß nicht, woran es liegt, aber Karamell macht einfach jedes Dessert zu 100 Prozent besser. So auch dieses **Karamell-Eis**, bei dem ich gar nicht fassen konnte, wie **simpel** es ist. In meinem Kopf schwirrte irgendwie immer umher, dass Karamell selber machen super schwer ist. Nichtsdestotrotz möchte ich dich nicht ohne Sicherheitsunterweisung auf dieses Eis loslassen. Denn die Herstellung ist zwar leicht, die **Temperaturen** aber sehr **hoch** - Zucker karamellisiert ab etwa 150 °C. Hab deinen Topf beim Karamellisieren also gut im Auge, **hantiere vorsichtig und konzentriert** und gieß die Sahne-Milc-

-Mischung sachte unter. Wenn du diese 3 Dinge beachtest, steht aber nichts mehr zwischen dir und **unvergleichlichem Genuss**. Als Highlight rührst du noch klein gewürfelte **Sahne-Toffees** unter die Masse und... Karamell(-sauce) ist natürlich nicht nur im Eis eine hervorragende Idee, sondern auch als Topping obendrauf.

- 1 -

1/4 vom Zucker abmessen und mit Eigelb schaumig schlagen.

- 2 -

Sahne und Milch in einen Topf geben. Erhitzen, aber nicht kochen.

- 3 -

Zucker und Wasser in einen tiefen Topf geben. Unter ständigem Rühren auf mittlerer Stufe erhitzen, sodass sich der Zucker auflöst und der Sirup beginnt, Blasen zu werfen.

- 4 -

Die Masse ohne Rühren köcheln lassen, bis sie eine bernsteinähnliche Farbe angenommen hat. Topf vom Herd nehmen und nach und nach die Sahne-Milc-Mischung unterrühren. Vorsicht: Nicht alles auf einmal hineingeben, die Masse wirft Blasen.

- 5 -

Mit einem Holzlöffel oder hitzebeständigen Kochlöffel die Masse durchrühren und festere Bestandteile vom Topfboden kratzen.

- 6 -

Ei-Zucker-Masse zur Karamell-Masse geben. Unter

## Karamell-Eis

ständigem Rühren auf 75 °C erhitzen. Vom Herd nehmen und auf Kühlschranktemperatur abkühlen lassen.

- 7 -

Eismasse in die Eismaschine geben und ca. 60 Minuten gefrieren lassen.

- 8 -

Sahne-Toffees würfeln und kurz vor Ende des Programms zur Eismasse geben.