



## Klassischer Vanille Milchshake mit Karamell Fudge

VORBEREITEN

30  
Min.

RUHEN

60  
Min.

ZUBEREITEN

70  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 2 Portionen

#### Für das Eis

6 Eigelb  
130 g Zucker  
2 Stück Vanilleschoten  
300 ml Vollmilch  
300 ml Sahne  
1 Prise(n) Salz

#### Für den Milchshake

4 Kugeln Vanilleeis  
500 ml Vollmilch  
1 Vanilleschote  
1 Handvoll Karamell Fudge

#### Besonderes Zubehör

Eismaschine  
Hochleistungsmixer

Mit dem Strohhalm die letzten Reste aus dem Glas schlürfen, sodass es laute Geräusche macht und die Menschen an den Nachbartischen sich umdrehen – das ist das einzig wahre Zeichen für einen wirklich guten Drink. Der Vanille Milchshake mit Karamell Fudge ist einer von ihnen. Ganz traditionell, ohne viel Schnickschnack, dafür mit fluffigem Vanillemilchschaum, den man sich von der Oberlippe schleckt.

- 1 -

Für die Eismasse Eigelbe mit Zucker und Salz hellgelb aufschlagen.

- 2 -

Vanilleschoten halbieren und Vanillemark auskratzen. In Milch und Sahne erhitzen, aber nicht kochen.

- 3 -

Ei-Zucker-Mischung nach und nach unter die Milch-

Mischung rühren. Ausgekratzte Vanilleschoten dazugeben und unter ständigem Rühren auf 75 °C erhitzen. Vom Herd nehmen, Vanilleschoten entfernen und auf Kühlschranktemperatur abkühlen lassen.

- 4 -

Eismasse in die Eismaschine geben und ca. 50 Minuten gefrieren lassen.

- 5 -

Für den Milchshake Vanilleschote halbieren, Vanillemark auskratzen, zusammen mit Milch und 2 Kugeln Eis in den Mixer geben und fein durchmischen, bis ein cremiger Shake entsteht.

- 6 -

Karamell Fudge in kleine Würfel schneiden. Shake in Gläser füllen und mit restlichem Eis und Fudgewürfel toppen.

