

## Macadamia-Eis mit Salzkaramell

VORBEREITEN

30  
Min.

ZUBEREITEN

60  
Min.

NIVEAU



### für 10 Portionen

#### Für die Eismasse

560 ml Sahne  
525 ml Kondensmilch  
2 Vanilleschoten  
350 g Macadamia-Nüsse, ungesalzen

#### Für die Karamellsauce

50 g brauner Zucker  
35 g Butter  
70 g Schlagsahne  
1 Teelöffel grobes Meersalz

#### Besonderes Zubehör

Hochleistungsmixer  
Eismaschine

Nüsse werden ja immer wieder dank ihrer guten Inhaltsstoffe in den kulinarischen Himmel gelobt. Und das zurecht, immerhin liefern die kleinen knackigen Leckerbissen mit nur einem Haps massenhaft Energie für die Konzentration. Aber wir sind eben nicht nur Kopfmenschen...wir genießen mindestens doppelt so gerne mit dem Herzen! Und wo kommen Kopf und Herz am besten zusammen? In einer Eismaschine natürlich!

Deshalb zaubern wir dir heute wunderbar nussig-cremiges Macadamia-Eis mit salzigem Karamell. Auf süß soll ja schließlich im Sinne der ausgewogenen Ernährung salzig folgen...

Startschwierigkeiten mit unserem Macadamia-Eis mit salzigem Karamell? Unser großer [Eis-Guide](#) beantwortet all deine brennenden (oder eher eisigen?!) Fragen und rüstet dich für kugelige Genüsse in jeder Variation.

- 1 -

**Für die Karamellsauce:** Den Zucker bei mittlerer Hitze in einer Pfanne schmelzen lassen, bis er goldbraun ist. Nicht umrühren. Butter dazugeben und schmelzen lassen. Sahne und Meersalz hinzufügen und so lange rühren, bis eine cremige Masse entstanden ist. Beiseite stellen und abkühlen lassen.

- 2 -

**Für die Eismasse:** 250 g der Macadamia-Nüsse im Hochleistungsmixer zerkleinern, bis eine cremige Paste entsteht. Restliche Nüsse grob hacken und in einer beschichteten Pfanne ohne zusätzliches Fett anrösten. Vom Herd nehmen, sobald sie eine hellbraune Farbe annehmen.

- 3 -

Schlagsahne mit einem Mixer aufschlagen, bis sie steif zu werden beginnt. Mark der Vanilleschoten auskratzen und mit Kondensmilch und Macadamia-Paste verrühren. Mischung vorsichtig unter die Schlagsahne heben.

- 4 -

Masse für 60 Minuten in die Eismaschine geben und gefrieren lassen. 5 Minuten vor Ablauf der Zeit zerhackte Nüsse und Karamellsauce über die Nachfüllklappe

## Macadamia-Eis mit Salzkaramell

hinzugeben.