

Popcorn-Eis mit gesalzenem Karamell

VORBEREITEN

20
Min.

RUHEN

15
Min.

ZUBEREITEN

60
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

Für das Eis

300 ml Milch
300 ml Sahne
150 g Zucker
1/2 Teelöffel Vanilleextrakt
1 Eigelb
60 g Popcorn

Für die Karamellsauce

200 g brauner Zucker
200 g Butter, gesalzen
50 ml Ahornsirup
1 Teelöffel Meersalz, grob

Besonderes Zubehör

Eismaschine

dein perfektes Eis selber machen kannst.

- 1 -

Milch, Sahne, Zucker, Vanilleextrakt und Popcorn in einen kleinen Topf geben und bei mittlerer Hitze kurz aufkochen. Vom Herd nehmen und 15 Minuten durchziehen lassen.

- 2 -

Popcorn-Sahne-Mischung durch ein feines Sieb gießen, Popcorn auspressen und entsorgen.

- 3 -

Die aufgefangene Sahne-Mischung unter Rühren zu dem Eigelb geben. Alles erneut unter ständigem Rühren erwärmen, bis die Masse andickt. Die Masse sollte nicht kochen. Auf Zimmertemperatur abkühlen lassen, in die Eismaschine geben und 60 Minuten gefrieren lassen.

- 4 -

Für die Karamellsauce Butter, Zucker, Ahornsirup, Popcorn und Salz verrühren und aufkochen. Ca. 4 Minuten karamellisieren lassen.

- 5 -

Fertiges Eis mit Karamellsauce besprenkeln und servieren.

Popcorn gibt's nur im Kino? Papperlapapp! Ab jetzt kannst du den aufgepufften Mais auch in Eis genießen. Cremiges Milcheis mit den frischen Röstaromen der kleinen Körner und dazu eine goldene Karamellsoße mit Meersalz - besser geht's nicht.

Noch mehr Ideen für ausgefallene Eis-Kreationen? In unserem [Eis-Guide](#) findest du alle Tipps und Tricks, wie du