

Rum-Rosinen-Eis mit Karamellsauce

VORBEREITEN

180
Min.

ZUBEREITEN

60
Min.

NIVEAU



Zutaten für 6 Portionen

Für das Eis

200 g Rosinen
120 ml brauner Rum
720 ml Milch
130 g Zucker
1 Prise(n) Salz
4 Eigelb

Für die Karamellsauce

200 g Zucker
240 ml Sahne
1/2 Teelöffel Salz
60 ml Wasser

Besonderes Zubehör

Eismaschine

Wenn Rosinen auf Rum treffen, da wird einem gleich warm ums Herz. Auch wenn Eis mit im Spiel ist. Ein wunderbar cremiges Winterdessert, das mit selbstgemachter Karamellsauce noch die Krönung erhält.

- 1 -

Rosinen und Rum auf mittlerer Stufe erhitzen. Ein paar Minuten simmern lassen, vom Herd nehmen und abgedeckt 2-3 Stunden ziehen lassen.

- 2 -

In einem Topf Milch, Zucker und Salz verrühren und auf mittlerer Stufe erhitzen, vom Herd nehmen.

- 3 -

Eigelbe verquirlen. Milch-Zucker-Mischung unter Rühren zu den Eigelben geben. Eismasse zurück in den Topf geben und unter stetigem Rühren erneut erhitzen, etwas eindicken lassen. 1 Stunde kaltstellen.

- 4 -

Rosinen abtropfen lassen, Rum dabei auffangen und unter die Eismasse rühren. Eismasse in die Eismaschine geben und 30-40 Minuten gefrieren lassen. Kurz vor Ende der Gefrierzeit Rosinen dazugeben. Eis im Gefrierfach vollständig gefrieren lassen.

- 5 -

Für die Karamellsauce Sahne kurz erwärmen und beiseitestellen. Zucker und Wasser auf mittlerer Stufe erhitzen und Zucker karamellisieren lassen (nicht rühren!). Sobald der Zucker eine helle Bernsteinfarbe angenommen hat, Topf vom Herd nehmen.

- 6 -

Karamell mit Sahne ablöschen, dabei gut rühren. Erneut auf mittlerer Stufe und unter stetigem Rühren erhitzen. Salz dazugeben. Sollte die Sauce zu dünnflüssig sein, kannst du sie noch etwas eindicken lassen.