

Butterscotch - Eiscreme M.Butter

Kategorien: Eis

Zutaten für: 4 Portionen

75	Gramm	Butter, oder Margarine
75	Gramm	Zucker, braun
150	Gramm	Milch
1/2	Essl.	Speisestärke
2	Essl.	Milch, kalte
1/2	Teel.	Salz
1/4	Teel.	Vanillepulver, bis zu 1/4 EL
1	Pack.	Sahne

Anleitung:

In einen Wasserbadtopf Zucker und Butter geben. Im Bad lassen, bis die Butter gut mit dem Zucker vermischt ist. Danach herausnehmen. Jetzt eine Tasse Milch dazu geben und kurz bis zum Kochen erhitzen. Danach Stärke und 2 Esslöffel Milch vermengen und zur Zucker-Butter-Milchmasse geben. Noch das Salz dazu und unter ständigem Rühren solange kochen, bis die Masse andickt. Abkühlen lassen und dann die Vanille dazugeben. Schlagsahne einrühren. In die Eismaschine geben.

Zubereitungszeit: 15 Min.

Schwierigkeitsgrad: simpel

Brennwert p. P.: keine Angabe