

Karamell - Eis 1

Kategorien: Suessspeise, Eis

Zutaten für: 500 Milliliter

| | | |
|--------|-------|---------------|
| 75-100 | Gramm | Zucker; ca. |
| 1/2 | Essl. | Butter |
| 200 | ml | Sahne |
| 1 | Teel. | Vanillezucker |
| 3 | | Eigelb |
| 150 | ml | Milch |

Anleitung:

Grundzubereitung

1. Den Zucker in einer Pfanne unter staendigem Ruehren braeunen, bis er sich vollstaendig aufgeloest hat.
2. 50 ml Wasser zum Kochen bringen und nach und nach dazugiessen. Butter, Sahne und Vanillezucker unterruehren. Das Zuckergemisch staendig ruehren und kurz vor dem Rufkochen vom Herd nehmen.
3. Die Karamelmasse in ein kaltes Gefaess geben und abkuehlen lassen.
4. Die Eigelbe schaumig schlagen und mit der Milch im heissen Wasserbad mit dem Schneebesen ca. 3 Minuten kraeftig aufschlagen, Anschliessend gut abkuehlen lassen und mit der Karamelmasse mischen.

Zubereitung im Eis-Profi

5. Die Mischung zugedeckt Masse in den Kuehlschrank oder 15 Minuten ins Gefrierfach stellen.
6. Die Eismasse in den gekuehlten Behaelter der Eismaschine fuellen und 30-Minuten gerfieren lassen. Das Karamel-Eis eventuell einige Minuten im Eisbehaeltner nachfrieren, dabei das Ruehrwerk ausschalten.

Zubereitung im Gefriergeraet

Die Eismasse in einen flachen Gefrierbehaelter fuellen und zugedeckt im Gefrierfach 5-7 Stunden bei mindestens -18 Grad festwerden lassen. Die Eiscreme alle 30 Minuten mit einer Gabel gut durchruehren. Eiscreme vor dem Servieren ein paar Minuten im Kuehlschrank weich werden lassen.