Rezept

Karamelleis mit Sahnetoffee

Ein Rezept von Karamelleis mit Sahnetoffee, am 28.04.2024

Zutaten

- **80 g** Zucker
- **100 ml** Milch (3,8 % Fett)
- **5** weiche Sahnetoffees (60 g Sahnekaramellen)
- **400 g** Sahne
- **4** Eigelbe (Größe M)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für etwa 500 g Eis | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 525 kcal

Zubereitung

1. Den Zucker in einen Topf (20 cm Ø) streuen und bei schwacher Hitze in etwa 5 Min. hellbraun karamellisieren lassen. Ein Drittel der Sahne zugießen und einkochen lassen. Die restliche Sahne und die Milch zugeben und 5-10 Min. köcheln, bis sich der Karamell vollständig gelöst hat. Dabei gelegentlich mit einem Kochlöffel umrühren.

2. In einem zweiten Topf ein heißes Wasserbad vorbereiten. Die Eigelbe in einem Schlagkessel mit dem Schneebesen glatt verrühren. Die heiße Karamellsahne zügig unter Rühren in die Eigelbmasse gießen. Die Schüssel auf das heiße Wasserbad setzen und mit einem Gummispatel zur Rose abziehen.

3. Die Karamellmasse in eine kalte Schüssel gießen. Die Schüssel auf ein kaltes Wasserbad setzen und die Masse kalt rühren. Die kalte Karamellmasse in die Eismaschine füllen und cremig fest frieren lassen.

4. Inzwischen die Sahnetoffees klein hacken. Die Würfelchen zuletzt unter das Karamelleis rühren. Das fertige Eis aus der Maschine schaben und sofort servieren oder in einem Gefrierbehälter tiefkühlen.