

Rezept

Gesalzenes Butterkaramelleis

Ein Rezept von Gesalzenes Butterkaramelleis, am 23.04.2024

Zutaten

150 g feiner Zucker	40 g Butter
100 g Sahne	grobes Salz
325 ml Milch (3,5 % Fett)	2 Eigelb (M)

Außerdem

Eismaschine

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 390 kcal, 22 g F, 5 g EW, 42 g KH

Zubereitung

1. 100 g Zucker in eine Pfanne streuen und bei mittlerer Hitze karamellisieren lassen. Butter, 30 g Sahne und 1 Prise Salz zufügen. (Vorsicht, das kann spritzen!) Dann alles mit einem Schneebesen gut verrühren.
2. Übrige Sahne (70 g) und Milch in einen Topf gießen und kurz aufkochen. Den Topf vom Herd nehmen und den Karamell mit dem Schneebesen in die Sahnemilch rühren.
3. Eigelbe und übrigen Zucker (50 g) in einer Schüssel mit den Rührbesen des Handrührgeräts cremig rühren. Die Karamellmischung einrühren und alles zurück in den Topf gießen. Die Mischung bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren erwärmen, bis sie andickt. Die Eismasse zuerst in ca. 15 Min. auf Raumtemperatur abkühlen, dann in ca. 1 Std. 45 Min. im Kühlschrank ganz auskühlen lassen.
4. Die kalte Karamellmasse in die Eismaschine füllen und in ca. 45 Min. cremig bis fest gefrieren lassen. Das Eis aus der Maschine löffeln und sofort in vier Schälchen servieren oder in einer Gefrierbox mit Deckel tiefkühlen.