

Rezept

Karamell-Eis mit Meersalz am Stiel

Ein Rezept von Karamell-Eis mit Meersalz am Stiel, am 19.04.2024

Zutaten

Für den Karamellsirup

50 g Zucker

grob zerstoßenes Meersalz

100 g Sahne

Für das Eis

100 ml Milch

200 g Sahne

Außerdem

- 6 Stieleisformen à ca. 50 ml (nach Belieben
andere Förmchen und Stiele)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 200 kcal, 16 g F, 2 g EW, 11 g KH

Zubereitung

1. Für den Karamellsirup 3 EL Wasser und Zucker in einem Topf vermischen. Den Zucker ohne Rühren bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Dann weiterrühren, bis ein leicht dicklicher und goldbrauner Sirup entstanden ist. Den Topf vom Herd nehmen, Sahne hinzufügen und mit dem Sirup zu einer cremigen Masse verrühren. Etwa ½ TL Meersalz untermischen und alles abkühlen lassen.
2. Für das Eis die halbe Menge Karamellsirup in einen hohen Rührbecher füllen, Milch und Sahne zugeben und alles mit dem Pürierstab zu einer cremigen Masse aufschlagen. Creme in die Formen füllen, mit Eisstielen versehen und mindestens 5 Std. tiefkühlen.
3. Vor dem Servieren den zurückbehaltenen Karamellsirup unter Rühren erwärmen. Das Eis aus den Formen nehmen, den Karamellsirup mit einem Löffel über das Eis laufen lassen oder das obere Drittel des Eises in den Sirup tauchen. Sofort genießen.