Erdnuss-Karamell-Eis

Das Rezept für das Erdnuss-Karamell-Eis wird jeden Erdnussfan umhauen. Ein prima Dessert auch für Gäste, da es sich auch optisch sehen lassen kann.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Ruhezeit: 6,0 h

Gesamtzeit: 6,3 h



Zutaten

1 Stk.	Klarsichtfolie

Für das Karamell

200 ml	Schlagobers
200 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
200 g	Erdnüsse (gesalzen und geröstet)

Für die Eiscreme

400 g	Kondensmilch (gezuckerte)
200 g	Erdnussbutter
400 ml	Schlagobers

Zubereitung

1. Für das **Ernduss-Karamell-Eis** eine Kastenform mit einem Fassungsvermögen von Minimum 1,4 Litern kalt ausspülen und mit Klarsichtfolie auslegen.

2. Dann den Zucker und den Vanillezucker in eine Pfanne, oder in einen weiten Topf geben, und goldbraun karamellisieren lassen.

3. Anschließend mit dem Schlagobers ablöschen (vorsichtig die Masse ist sehr heiß) und unter Rühren so lange köcheln lassen, bis der Zucker gelöst ist.

4. Danach die Erdnüsse unterheben und die Masse runterkühlen lassen.

5. Jetzt die gezuckerte Kondensmilch mit der Erdnussbutter verrühren.

6. Als nächstes das Schlagobers steif schlagen und unter die Erdnussbutter-Creme geben.

7. Nun das Karamell in die Form geben und glatt streichen.

8. Zum Schluss die Creme in die Form geben, ebenfalls glatt streichen und mit etwas Klarsichtfolie abdecken. Das Eis sollte nun mindestens 6 Stunden (besser über Nacht) im Gefrierfach ruhen. Vor dem Servieren die Form kurz in heißes Wasser tauchen und das Eis auf eine Platte stürzen.

Tipp

Wer möchte, kann für das Erdnuss-Karamell-Eis noch zusätzlich eine Karamellsauce kochen und das Eis, kurz vor dem Servieren, damit beträufeln.