Karamelleis

Selbst gemachtes Karamelleis ist ein toller Nachtisch. Von diesem Rezept kann man nicht genug bekommen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

12 Stk.	Eigelb
250 ml	Milch
250 g	Schlagobers
1 Stk.	Vanilleschote
150 g	Zucker

Zubereitung

1. Mit selbst gemachtem Karamelleis ist der Nachtisch schon vorher ein Hit. Die Vanillestange der Länge nach aufschneiden und mit der Messerspitze das Mark ausschaben. In einem kleinen Topf Zucker schmelzen und bei mittlerer Hitze ständig rühren, damit er goldgelb karamellisieren kann. Danach abkühlen lassen.

2. Schlagobers zusammen mit der Milch in einem weiteren kleinen Topf aufkochen lassen, den abgekühlten Zucker damit ablöschen und auflösen. Auch hier ist das ständige Rühren wichtig.

3. Eier trennen und das Eigelb schaumig schlagen. In diese Masse die Flüssigkeit langsam einrühren und ein erneutes Aufkochen vermeiden, da das Eigelb sonst gerinnt. Ist die Masse dicklich geworden, diese sieben. In einer Eismaschine das Ganze gefrieren lassen.

Tipp

Leckeres Karamelleis schmeckt auch zu Waffeln oder zur Banane im Blätterteig sehr lecker. Die Kombination mit frischem Obst ist immer ein Renner.