

Salted Caramel Eis ohne Eismaschine



Cremiges Eis ohne Eismaschine für alle Fans der salzig-süßen Geschmacksrichtung.

6-8 Portionen (je 2 Kugeln Eis)

Zubereitungszeit: 10 min

Wartezeit: 10 Std

Backzeit:

ZUTATEN: 250 g brauner Zucker Mark $\frac{1}{2}$ Vanilleschote 50 g Ahornsirup 50 g weiche Butter 500 ml Sahne 100 ml Milch 1 TL Salz 4 Eier (Gr. M) 2 P. Sahnesteif Gehackte Pistazien oder geröstete, gehackte Nüsse als Deko **ZUBEREITUNG:** Eine Form zum Vorkühlen frühzeitig in den Gefrierschrank stellen. Braunen Zucker, Vanillemark, Ahornsirup und die weiche Butter in eine Schüssel geben und mit einem Rührgerät verrühren. Danach die Milch, die Sahne und das Salz dazugeben und wieder alles verrühren. Abschließend noch die Eier und Sahnesteif dazugeben und die Masse auf mittlerer Stufe ca. 5 Minuten zu einer cremigen Masse verrühren. Die Form aus dem Eisfach nehmen, die Masse einfüllen, abdecken und zurück in das Eisfach stellen. Nach ungefähr 5 Stunden die Masse einmal gründlich verrühren und für weitere 5 Stunden (oder über Nacht) zurück in den Gefrierschrank stellen Wer mag kann noch gehackte Pistazien oder geröstete, gehackte Nüsse darüber streuen oder eine

Fruchtsoße dazu servieren. (*Quelle: vox.de*)