

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

1. Eine Form zum Vorkühlen frühzeitig in den Gefrierschrank stellen.
2. Braunen Zucker, Vanillemark, Ahornsirup und die weiche Butter in eine Schüssel geben und mit einem Rührgerät verrühren.
3. Danach die Milch, die Sahne und das Salz dazugeben und wieder alles verrühren.
4. Abschließend noch die Eier und Sahnesteif dazugeben und die Masse auf mittlerer Stufe ca. 5 Minuten zu einer cremigen Masse verrühren.
5. Die Form aus dem Eisfach nehmen, die Masse einfüllen, abdecken und zurück in das Eisfach stellen.
6. Nach ungefähr 5 Stunden die Masse einmal gründlich verrühren und für weitere 5 Stunden (oder über Nacht) zurück in den Gefrierschrank stellen
7. Wer mag kann noch gehackte Pistazien oder geröstete, gehackte Nüsse darüber streuen oder eine Fruchtsoße dazu servieren.
8. *(Quelle: vox.de)*