

Karamelleis mit Erdnüssen und Schokolade

Einkaufsliste:

4 Eigelb, 160ml Sahne
gemischt mit 160ml
Milch, 320ml Sahne,
100g Rohrohrzucker,
30g Butter, 1 TL
Vanillemark
100g Karamell-
Schoko-Bonbons, 50g
Erdnüsse, 30g gehackte
Vollmilchschokolade

So wird's gemacht:

Eigelb leicht aufschlagen. 160ml Sahne und 160ml Milch mischen. Zucker und Butter in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze erwärmen, wenn der Zucker geschmolzen ist, Herdplatte höher stellen und die Masse zum "Blubbern" bringen bis sie sich goldbraun färbt. Nun vorsichtig und unter ständigem Rühren Milch-Sahne-Mischung hinzugeben - nach und nach. Kurz weiter köcheln lassen. Diese Masse leicht abkühlen lassen und zu dem aufgeschlagenen Eigelb unter ständigem Rühren geben. Wenn alles vermengt ist, die Masse wieder in den Topf geben und köcheln lassen - dabei ständig rühren. Solange köcheln lassen, bis Masse deutlich eindickt. Nun in eine Schüssel geben und Frischhaltefolie direkt auf die Masse legen, so abgedeckt im Kühlschrank über Nacht kühlen lassen.

Am nächsten Tag Masse entweder in die Eismaschine geben oder in den TK und alle 20 Minuten sehr sehr gut umrühren. Derweil Erdnüsse, Schokolade und Karamellbonbons klein hacken und zu dem "halbgefrorenen" Eis - gegen Ende der Gefrierzeit geben. Fertig. :)

