



Karamelleis



12 Portionen

ZUTATEN



- 300 g Zucker
- 100 g Wasser
- 0,5 L Milch
- 0,5 L Sahne
- 2 Messerspitzen gemahlene Vanille oder nach Belieben
- 300g - oder 15 Eigelb (M)
- 60 g Zucker
- 100 g Creme Fraiche

ZUBEREITUNG



- Den Zucker in einem Topf Karamellisieren, anschließend mit dem Wasser ablöschen. VORSICHT! Es wird sehr heiss.
- Milch, Sahne, und Vanille in den Karamelltopf geben, und gemeinsam mit dem Karamell aufkochen bis sich das Karamell aufgelöst hat.
- Den Zucker mit dem Eigelb mit einem Mixer oder per Hand schaumig aufschlagen.
- Die Eigelbmasse in eine große Schüssel geben, nun Kelle für Kelle die kochende Milch- Sahnemasse vorsichtig einrühren. (Angleichen der Temperatur)
- Nun die Masse auf einem Wasserbad zur Rose abziehen. (80 C°)
- Anschließend das Creme Fraiche unterrühren.
- Die Masse in die Eismaschine füllen und dann 1h 15 rühren lassen. Anschließend für 45 min in den Tiefkühler stellen.
- Zum Servieren mit einem heißen Löffel Nocken ausstechen



Zur Rose abziehen:

Eine Creme zur Rose abzuziehen ist im Großen und Ganzen einfach. Eine wichtige Rolle spielt dabei die Temperatur, damit das Eigelb nicht gerinnt. Oft wird die Creme deswegen über dem Wasserbad gerührt. In manchen Rezepten wird erwärmte Milch auch nach und nach zur Ei-Zucker-Masse gegossen. Hier unbedingt darauf achten, dass die Milch nicht mehr heiß, sondern auf mindestens 80 Grad abgekühlt ist.

Zubereitung über dem Wasserbad:

- Zutaten laut Rezept schaumig rühren, z. B. Eigelb und Zucker bei Desserts.
- Schüssel in einen Topf mit heißem Wasser setzen, der Schüsselboden darf das Wasser nicht berühren. Unter Rühren bei mittlerer Hitze andicken. Das Wasser sollte nicht kochen.
- Die Konsistenz ist genau richtig, wenn die Creme auf der Löffelrückseite bei leichtem Anpusten ein wellenförmiges Muster hinterlässt.
- Desserts und Soßen werden anschließend meist ins kalte Wasserbad gestellt, um unter Rühren schnell und gleichmäßig abzukühlen.

