



Rezept für 10 Personen

Karamellisiertes Landmilcheis

Zutaten:

500ml	Milch
125g	Zucker
6	Eigelb
75g	Cremé doublé
1	Vanilleschoten

Zubereitung:

- Den Zucker in einem Topf karamellisieren lassen bis er eine goldbraune Farbe hat
- Den Karamell mit der Milch ablöschen
- Die Schoten der Längs nach aufschneiden und das Mark auskratzen
- Vanillemark in die Milch geben und alles so lange köcheln lassen bis sich der Karamell aufgelöst hat
- Danach, unter ständigem Rühren, die Milch in die Eigelbe geben
- Die Eimilchmasse genau auf 80° erhitzen
- Danach die Masse abkühlen lassen
- Die Eismasse in der Eismaschine cremig rühren
- Wenn das Eis cremig wird die Creme doublé dazugeben und fertig rühren
- Man kann diesen Vorgang auch in einer Schüssel, im Froster, machen. Dazu die Masse einfrieren und alle 20 Minuten mit einem Schneebesen umrühren bis die Masse cremig ist. Dies benötigt 6 – 8 Stunden