

Schnelles Karamelleis mit gezuckerter Kondensmilch



Schnelles Karamelleis Rezept mit gezuckerter Kondensmilch. Das Karamelleis Rezept wird super cremig und hat eine zarte Karamellnote. Das Karamelleis Rezept ist einfach und schnell gemacht. Aber dennoch ist es eine Eis-Freude für Große und kleine Eis-Fans.

Zutaten für 1000 g:

570 g Vollmilch 3,5 % 160 g Karamell aus gezuckerter Kondensmilch (selbst gemacht oder gekauft) 130 g Sahne 30 % 135 g Eis-Perfecto 15 g Bindemittel 1 Prise Salz #Zutaten die später ins Eis kommen# 200 g -240 g Karamell aus gezuckerter Kondensmilch (selbst gemacht oder gekauft)

Zubereitung:

#Zubereitung Eis# Alle trockenen Zutaten mischen.-- Die Milch, Karamell aus Kondensmilch, und die trockenen Zutaten zusammen bei höchster Stufe 2 min. mixen.-- Nun die Sahne dazugeben und nochmals kurz mixen.-- Den Mix mindestens 30 min. im Kühlschrank reifen lassen.-- Das Eis nun mit einer Eismaschine oder der Handmethode einfrieren.-- Das fertige Eis nun schichtweise in einen Behälter füllen und zwischen jede Schicht das Karamell aus Kondensmilch verteilen. #Zubereitung Karamell aus Kondensmilch# 2-3 Blatt Küchenpapier auf den Boden eines ausreichend großen Topfs legen.-- Eine 400g Dose gezuckerte Kondensmilch darauf stellen und die Dose mit kaltem Wasser bedecken.-- Das Ganze aufkochen und 2 bis 3 1/2 Stunden köcheln lassen (je länger umso dunkler/intensiver wird das Karamell). Zwischendurch prüfen ob die Dose noch ausreichend mit Wasser bedeckt ist. Sie muss immer mit Wasser bedeckt sein.-- Danach das Wasser abgießen und die Dose beiseite stellen und langsam VOLLSTÄNDIG abkühlen lassen. Nicht im Kaltwasserbad oder ähnlichem.-- Daher empfiehlt es sich das Karamell schon einen Tag vor der Eiszubereitung zu machen.