



## Karamell Popcorn Eis

Ich mag Popcorn, am Liebsten Karamell Popcorn, und daher musste ein Eis damit her ☐  
Als ich das fertige Eis nach dem Nachgefrieren probiert hab, war ich erst sehr enttäuscht ☐  
ABER: nach weiteren 24 Stunden im Froster ist die Intensität vom Popcorn endlich da ☐

### Zutaten für 1000g:

40g Perfecto Eis Pulver 60g Perfecto Eis Pulver Plus 20g Eigelb frisch 205g Sahne 30% 510g Vollmilch 3,5% 15g Perfecto Bindemittel 150g Werther's Original Caramel Popcorn Prise Salz

### Zubereitung:

alle trockenen Zutaten gut miteinander mischen -- Caramel Popcorn mit einem kleinen Teil der Vollmilch fein pürieren-- restliche Vollmilch, Sahne, Eigelb und trockene Zutaten (außer Popcornmilch) erhitzen und 15 Minuten bei 85 Grad ziehen lassen. Gelegentlich umrühren.-- Popcornmilch hinzufügen und auf kleiner Stufe alles kurz mixen-- Die Eisbasis abkühlen und mindestens sechs Stunden im Kühlschrank reifen lassen-- Nu mit der Eismaschine oder der Handmethode gefrieren-- Das fertige Eis in einen Gefrierbehälter umfüllen und 24 Stunden im Froster bei -18 Grad nachgefrieren-- Genießen ?-- -- Wer mag kann noch die leckere Karamell Creme aus dem Rezept Portal in das Eis einschichten.