

Karamelleis mit Vanille-Karamell-Fudge



Ein schönes cremiges Karamelleis Rezept mit Vanille-Karamell-Fudge. Die zarten Karamellbonbons zergehen normalerweise cremig und angegangen weich im Mund. Doch bei diesem Karamelleis Rezept sorgen sie für den richtigen Geschmack. Natürlich kannst du aber auch alle anderen Karamell-Fudge Sorten auch in diesem Eis Rezept nutzen.

Zutaten für 1000 g:

625 g Vollmilch 3,5% 100 g Sahne 30% 140 g Eis-Perfecto 15 g Bindemittel-Perfecto 120 g Vanille-Karamell-Fudge (es gehen auch andere Karamell-Fudge Sorten) 1 Prise Salz

Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten mischen.-- Milch und die trockenen Zutaten (außer den Fudges) zusammen bei höchster Stufe 2 min. mixen. Sahne und Fudges dazu geben und alles zusammen unter stetigem Rühren aufkochen. Gelegentlich umrühren. Vorsicht das es nicht anbrennt!-- Den Eismix mindestens 60 Min. im Kühlschrank reifen lassen.-- Das Eis nun mit einer Eismaschine oder der Handmethode einfrieren.