



Milchmädchen (Salz) Karamell

Der Einfachheit und Zeitmangel geschuldet, habe ich eine Dose gezuckerte Kondensmilch gekauft und zu einem Karamell gekocht.

Um genau zu sein, Milchmädchen von Bärenmarke / Nestle.

In ihr habe ich nach dem Kochen eine großzügige Prise Fleur de SEL eingerührt und aufgelöst. Ein wunderbar cremiges , samtiges Karamell. Ob mit oder ohne Salz.

Sehr lecker.

Es ist super einfach herzustellen. In der Zeit es kocht, könnt ihr bequem eure passende Eisbasis zubereiten und sogar schon im Kühlschrank reifen lassen.

Ich habe meinen Thermomix arbeiten lassen.

zu guter letzt, könnt ihr auch mit aufgelöstem Zucker , Hippen für die Deko herstellen

Probiert es mal

P.S. Ich persönlich nenne es mein „ Hosenmänncheneis“ , weil die Karamell Hippe so aussieht ;-))

Zutaten für 400 g :

400 g Milchmädchen (1 Dose) Je nach Geschmack mit oder ohne 10—15 g Fleur de Sel

Zubereitung:

Einen passenden Topf die ungeöffnete Dose Milchmädchen hineinstellen und mit Wasser auffüllen-- Das Wasser zum kochen bringen und die Milchmädchen Milch mindestens 90 Minuten im Wasserbad kochen lassen-- Während des Kochens und Abkühlen, die gewünschte Eisbasis zubereiten und zum reifen in den Kühlschrank stellen-- Zwischendurch den Wasserstand überprüfen-- Die heisse Dose aus dem Wasserbad nehmen und gut schütteln-- Jetzt Vorsicht beim öffnen der Dose ...kann spritzen-- Die Dose öffnen und die Karamellcreme umfüllen und ggf. mit Salz würzen und verrühren-- Abgekühlt und umgerührt weiter verarbeiten