

Karamell-Eis **(für 4 Personen)**

Zutaten: 200 ml Sahne
 125 ml Milch
 125 g Zucker
 2 EL Wasser
 3 Eier

Zubereitung:

Den Zucker in einer Pfanne zum Schmelzen bringen und karamellisieren bis er hellbraun ist, dabei ständig rühren. Nun das Wasser zufügen und den Karamell glatt rühren, jetzt langsam die Sahne unterrühren. Solange rühren bis alle Klümpchen weg sind.

Die Karamellmasse abkühlen lassen und dann langsam die Milch unterrühren. Nun die Masse erkalten lassen. Jetzt erst die Eier mit Hilfe eines Schneebesens gut unter die Karamellmasse rühren. Jetzt kann die Karamelleismasse in die Eismaschine.