

## Karamell Eis / gesalzenes Karamell Eis



- 200 g Sahne
- 200 g Vollmilch (oder gerne auch Sahne)
- ca. 400 g gezuckerte Karamell Kondensmilch ((1 Dose = 397 g))
- 1 TL Vanilleextrakt (oder 1 Prise gemahlene Vanille)
- 1/2 - 1 gestr. TL Salz (oder nur 1 Prise)
- ca. 10-12 Stück weiche Karamellbonbons (Sahne-Toffees), gewürfelt (optional)

### zusätzlich zum Servieren (optional)

- einige weiche Karamellbonbons (Sahne-Toffees) (gewürfelt als Topping)
- etwas Karamellsoße
- alternativ:
- etwas Fleur de Sel (zum Bestreuen)

### ZUBEREITUNG MIT EISMASCHINE / EISSCHÜSSEL FÜR KÜCHENMASCHINE

1. Alle Zutaten (bis auf die Sahne Toffees) gründlich verrühren.
2. Am besten nochmal in den Kühlschrank stellen und gut durchkühlen lassen.
3. Die Eismasse in einer Eismaschine oder Eisschüssel einer Küchenmaschine gefrieren lassen.  
(Bitte unbedingt die maximale Füllmenge beachten!)
4. Nach Belieben in den letzten Minuten die gewürfelten Sahne Toffees hinzugeben.
5. Danach umfüllen und bis zum Verzehr im Gefrierschrank lagern.

## ZUBEREITUNG OHNE EISMASCHINE

1. Milch, Vanille, Salz und gezuckerte Kondensmilch gründlich verrühren.
2. Sahne fast steif schlagen und unterheben.
3. Danach in ein gefriertaugliches Gefäß umfüllen und in den Gefrierschrank geben.
4. Nach Wunsch die gewürfelten Sahne Toffees nach 60-90 Minuten vorsichtig unterheben.
5. Die Eismasse sollte noch für weitere 4-7 Stunden im Gefrierschrank durchkühlen oder besser gleich über Nacht.

## ZUBEREITUNG MIT DEM THERMOMIX

1. Alle Zutaten (bis auf die Sahne Toffees) in den Mixtopf geben, für 1 Min. | Stufe 4 cremig rühren.
2. Die Eismasse in eine Gefrierschrank geeignete Form geben (flache Alu-/ Auflaufform oder Eiswürfelform) und gut durchfrieren lassen (dauert mind. 5-8 Stunden).
3. Danach das Eis auslösen und ggf. mit einem Messer in Würfel schneiden.  
Diese portionsweise in den Mixtopf geben und für je 15 Sek. | Stufe 10 zerkleinern und umfüllen.
4. Nach Belieben gewürfelte Sahne Toffees unterheben.
5. Gerne danach nochmal für etwa 30-60 Minuten ins Eisfach geben oder im Gefrierschrank lagern.

Meine Kompressor Eismaschine ist das Modell Emma (Hersteller Springlane)

## Dulce de Leche aus gezuckerter Kondensmilch (Milchkaramell)



- Wasser
- 1 Dose gezuckerte Kondensmilch (400 g) (ggf. auch mehrere)

## Zubereitung im Topf

1. Die Papierbanderole von der Dose entfernen.
2. Eine oder mehrere Dosen (geschlossen!) nebeneinander in einen Kochtopf stellen oder legen.  
(Mit 3-4 Stück Küchenrolle oder einem Geschirrtuch drunter klappert es nicht so beim Kochen.)
3. Soviel Wasser hinzugeben, bis die Dose(n) komplett bedeckt ist/ sind.
4. Aufkochen, danach die Hitze reduzieren und bei mittlerer Hitze ca. 2-3 Stunden sanft köcheln lassen. (Je kürzer die Kochzeit, je heller bleibt das Karamell.)  
**Wichtig:** Dabei zwischendurch immer wieder kontrollieren, ob noch genug Wasser im Topf ist. Die Dosen müssen immer mit Wasser bedeckt sein!!! Ggf. heißes Wasser auffüllen.
5. Anschließend herausnehmen und vollständig abkühlen lassen. Nicht vorher öffnen!!!  
(Die Dose steht unter Druck und das Karamell ist sehr heiß.)

## Zubereitung im Thermomix

1. Die Papierbanderole von der Dose entfernen.
2. Ca. 1,2 l Wasser in den Mixtopf geben, Garkorbchen einhängen  
Dose gezuckerte Kondensmilch ungeöffnet in den Gareinsatz geben.  
Die Dose muss vollständig mit Wasser bedeckt sein.
3. Ohne Messbecher für 90 Min. | 100°C | Stufe 1 kochen. Danach nochmal 60 Min. | 100°C | Stufe 1 weiterkochen.  
**Wichtig:** Dabei zwischendurch immer wieder kontrollieren, ob noch genug Wasser im Topf ist. Die Dosen müssen immer mit Wasser bedeckt sein!!! Ggf. heißes Wasser auffüllen.
4. Anschließend herausnehmen und vollständig abkühlen lassen. Nicht vorher öffnen!!!  
(Die Dose steht unter Druck und das Karamell ist sehr heiß.)