

Karamell-Eis

Für zwei Personen

1 Vanilleschote	12 Eier	150 g Zucker
250 g Schlagsahne	1000 ml Milch	

Den Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen und anschließend abkühlen. Das Mark der Vanilleschote auskratzen und mit der Sahne und der Milch aufkochen. Das Karamell einrühren. Die Eier aufschlagen und trennen. Die Eigelbe schaumig schlagen und vorsichtig in die Karamellmasse einrühren. Die Flüssigkeit in die Eismaschine geben und hart werden lassen. Das fertige Eis in Schälchen servieren.

Karl Jobst am 21. März 2013