



Ein Rezept von <http://feuchtfrohlich.wordpress.com/>

Karamell-Eis mir Rolo-Crunch

Zutaten für etwa 1 Liter:

- 2 Stangen (~100g) Rolos, im Tiefkühler frosten
- 450 ml Vollmilch
- 1 1/2 EL Speisestärke
- 40 g Frischkäse (Raumtemperatur)
- 1 Prise (statt 1/2 TL) feines Meersalz
- 300 g Sahne
- 2 EL Glukosesirup Ahornsirup (der war da und muss auch mal weg)
- 150 g Zucker
- 2 TL Vanilleextrakt

Zubereitung:

2 El der Milch mit der Speisestärke glatt rühren. Frischkäse mit Sahne in einer großen Rührschüssel (da kommt am Ende die ganze Eiscremebasis rein) glatt rühren. Die Sahne mit dem Glukosesirup verrühren.

Den Zucker in einen großen Topf geben (darin befindet sich die gesamte Eiscremebasis zwischenzeitlich und soll sprudelnd kochen, also ruhig großzügig bei der Topf Auswahl sein) und karamellisieren. Wenn der Zucker bernsteinfarben und flüssig wird, vom Herd nehmen und die Sahne-Sirup-Mischung langsam und unter Rühren zugießen- Achtung:: das kann spritzen! Je länger man den Zucker karamellisiert, umso "bitterer" wird der Karamell!

Ach ja: NIE (!) heißen, flüssigen Karamell probieren wollen! NIE! Nachdem ich mir unzählige Male Finger und/oder Zunge übelst verbrannt habe, habe sogar ich es gelernt- euch will ich Kummer ersparen, wenn ich das immer Mal wieder schreibe!

Wenn die Sahne eingerührt ist den Topf zurück auf den Herd stellen. Milch ebenfalls dazu gießen und bei mittlerer Hitze aufkochen, dann 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Immer schön rühren und nicht ablenken lassen, sonst kocht das doch recht flott über!

Wieder vom Herd nehmen um die Stärkemischung einzurühren, dann zurück auf den Herd und nochmals unter Rühren aufkochen bis die Masse andickt. Man soll/kann die Masse jetzt durch ein Sieb gießen, um etwaige Karamellstückchen zu eliminieren. Da wir da später Rolo-Stücke reinwerfen, habe ich mir diesen Schritt gespart.

Jetzt je nach Eismaschine entweder die Masse nur kurz abkühlen lassen und dann gefrieren (Kompressor) oder komplett erkalten lassen und dann gefrieren (kein Kompressor/mit Kühlakku). So oder so: kurz vor Schluss die Rolos aus dem Tiefkühler holen, grob hacken und zur Masse geben. Je nach Eismaschine kann man das Resultat gleich verspeisen oder muss noch ein wenig nachfrieren.