

Eine Prise Salz GIBT HIER DEN KICK!

In den Eisdielen ist die Sorte Salzkaramell der Renner.
Hier zeigen wir Ihnen, wie der Hit dieses Sommers zu Hause gelingt

REZEPT: BRIGITTE BERGHAMMER-HUNGER, FOTOS: VIVI D'ANGELO



Das perfekte Rezept
für Einsteiger,
Schritt für Schritt erklärt



Karmelleis MIT BELGISCHEN WAFFELN

Schwierigkeitsgrad: mittelschwer,
Zubereitungszeit: 45 Minuten für das Eis,
30 Minuten für die Waffeln,
Zutaten für 6–8 Portionen

KARAMELL

120 g Zucker
50 ml warmes Wasser

EISGRUNDMASSE

½ Vanilleschote
250 ml Milch
250 ml Sahne
¼ TL Meersalz
2 Eier (Größe M)
2 Eigelbe (Größe M)
30 g Zucker
50 g Crème fraîche
• Eiswürfel oder Kühlelemente
• Beerenfrüchte wie Blaubeeren zum Anrichten

- 1 Für den Karamell** die Hälfte des Zuckers in einer kleinen Pfanne oder einem kleinen Topf erhitzen.
- Wenn der Zucker glasig ist, den restlichen Zucker langsam möglichst mittig daraufstreuen. In der Mitte zu arbeiten ist wichtig, damit der Zucker nicht am Topf- oder Pfannenrand kristallisiert.
- Wenn der ganze Zucker aufgelöst ist, so lange weiter vorsichtig erhitzen, bis die Masse honigfarben ist. Nicht rühren.
- Das warme Wasser dazugeben und so lange kochen und rühren, bis der Karamell wieder glatt und cremig ist.
- 5 Für die Eismasse** das Mark aus der Vanilleschote auskratzen. Milch, Sahne, Meersalz, ausgekatzte Vanilleschote und

- das Mark zum Karamell geben und aufkochen lassen.
- 6 Bereitstellen:** In eine große Schüssel kaltes Wasser füllen und ein paar Eiswürfel oder Kühlelemente hineingeben.
- Die Eier und die Eigelbe mit den 30 g Zucker in einer etwas kleineren Metallschüssel auf einem heißen Wasserbad weiß-schaumig schlagen: Die Schüssel sollte mit dem Topfrand abschließen, damit kein heißer Dampf entweichen kann. Der Schüsselboden darf das Wasser nicht berühren, sonst gerinnt die Masse.
- Die kochende Karamelmilch auf die Eiermasse gießen, Crème fraîche dazugeben. Alles einmal gut durchrühren.
- Die Masse in der Schüssel über dem vorbereiteten Eiswasser kalt schlagen.
- Die kalte Masse durch ein Haarsieb gießen, falls sie ein bisschen ausflockt. In der Eismaschine oder in einer Form im Gefrierfach gefrieren. Im Gefrierfach gut und häufig umrühren (siehe Kasten).

BELGISCHE WAFFELN

140 g Mehl
1 TL Backpulver
1 Msp Natron
40 g Zucker
1 g Salz (entspricht etwa ½ Espresso-Löffel)
1 Vanilleschote
90 g geschmolzene Butter
2 Eier (Größe M)
200 ml Milch

- Mehl, Backpulver, Natron, Zucker und Salz mischen.
- Vanilleschote der Länge

- nach aufschneiden und das Mark mit der Messerspitze auskratzen.
- Die flüssige, lauwarme Butter, die Eier und das Vanillemark mit dem Rührgerät cremig rühren.
- In der Mitte der Mehlmischung eine Mulde formen und die Butter-Ei-Masse in die Mulde geben.
- Von der Mitte aus langsam die Milch mit der Eiermasse verrühren und langsam immer mehr Mehl mit unterrühren.
- Waffeleisen erhitzen und mit dem dazugehörigen Messlöffel befüllen und nach und nach die Waffeln fertig backen. II

UNSERE KÖCHIN ÜBER

Eis herstellen ohne Maschine

Im Gefrierfach sollte genügend Platz sein, um die weite Schüssel mit der Eismasse sicher unterzubringen. Wichtig ist, die anfrierende Masse immer wieder gut durchzurühren. So simuliert man das Rühren der Eismaschine. Vorteil der Eismaschine ist, dass sie gleichzeitig rührt und gefriert. Wenn die Masse anzieht, ist das gute Durchrühren sehr wichtig, damit sich keine Wasser-Eiskristalle bilden und ein cremiges Eis entsteht.

Brigitte Berghammer-Hunger kocht im Familienbetrieb „Gasthaus Am Ödenturm“ in Chamminster/Bayern.
www.oedenturm.de

