



**Dessert:**

**Salziges Caramel-Eis**

**Zutaten:**

214 ml Milch  
4 Eigelb  
143 g Zucker  
1.7 Esslöffel Wasser  
177 ml flüssige Sahne  
0.6 TL feines Meersalz

**Zubereitung:**

Milch in einen mittelgrossen Kochtopf geben. Erhitzen, bis die Milch zu simmern beginnt.

In der Zwischenzeit Eigelbe in einer Schüssel schaumig schlagen, bis eine dicke helle Creme entstanden ist. Sobald die Milch heiss ist, diese langsam unter die Eigelbcreme schlagen. Zur Seite stellen.

Zucker und Wasser in einen Topf geben und unter Rühren bei niedriger Hitze erwärmen, bis der Zucker sich aufzulösen beginnt. Dann auf mittlere Hitze schalten, eventuelle Zuckerreste von den Topfseiten in die Flüssigkeit schaben und alles ohne Umrühren solange kochen lassen, bis die Mischung zu einer goldenen Farbe karamelisiert. Vom Herd ziehen und vorsichtig die flüssige Sahne hineingiessen. **Hinweis:** Die Mischung könnte hochspritzen!

Die Mischung auf den Herd zurückstellen und bei geringer Hitze solange rühren, bis sich alle Klumpen aufgelöst haben

Nun die Eigelb/Milch-Creme und das Salz dazugeben und unter Rühren solange kochen, bis die Mischung dick geworden ist und den Löffeltest durchführen. Wenn der Test erfolgreich ist, den Topf von der Herdplatte wegziehen.

Giessen Sie die Creme in einen Hitzebeständigen Behälter, decken Sie ihn zu und kühlen Sie die Creme, bis sie kalt ist.