

# Karamellglace

## Zutaten

200 g Zucker  
2 Vanilleschoten  
2,5 dl Doppelrahm  
3 dl Milch  
8 Eigelb

## Zubereitung

**1.** Den Zucker in eine Pfanne geben. Die Vanilleschoten längs aufschlitzen, dann quer in je 3 Stücke schneiden und auf den Zucker legen. Bei kleiner Hitze den Zucker langsam zu braunem Karamell schmelzen lassen. Die Pfanne vom Herd nehmen und den Doppelrahm dazugeben. Die Pfanne wieder auf den Herd stellen und alles gut umrühren.

**2.** In einer andern Pfanne die Milch aufkochen.

**3.** Die Eigelb schaumig rühren. Dann die heiße Milch dazugießen. Die Mischung zur Karamellcreme geben und unter Rühren nochmals kurz aufkochen, bis die Creme zu binden beginnt. Sofort durch ein Sieb in eine Schüssel umgießen. Die Oberfläche der Creme mit Klarsichtfolie abdecken und erkalten lassen.

**4.** Danach die Creme nochmals kräftig durchrühren und in einem Behälter im Tiefkühler gefrieren lassen. Während dem Gefrieren, die Masse dreimal gut durchrühren.

**5.** Vor dem Servieren die Glace 15 Minuten im Kühlschrank auftauen lassen. Aus der Masse Kugeln formen und nach eigenen Ideen garnieren.



## Quellenangabe

Dieses feine Rezept durften wir dem Buch **Lauter Lieblingsdesserts** entnehmen. Erschienen im AT Verlag, erhältlich in jeder Buchhandlung.