

Salted Karamelleis

Gesamtzeit **50 Min.** 50 Min. Vorbereitungszeit

ZUTATEN

4 Portion(en)

200 g	Zucker
5	Eigelb (Größe L)
375 ml	Schlagobers
225 ml	Vollmilch
3 EL	Kikkoman natürlich gebraute süße Sojasauce

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Drei Esslöffel Zucker in die Eigelbe einrühren. Den restlichen Zucker in einem Topf karamellisieren. Wenn der Zucker geschmolzen und braun ist dann mit der Milch und dem Schlagobers ablöschen. Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce hinzufügen. Anschließend ca. 20 bis 30 Minuten auf geringer Stufe einkochen lassen. Die Milchemischung unter Rühren zu den Eigelben geben. Wieder in den Topf geben und nochmals unter Rühren auf geringer Stufe einkochen lassen. Einige Stunden kühlstellen. Anschließend in die Eismaschine geben. In einen Topf füllen und einfrieren.