Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



# SALZBUTTER-KARAMELL-EIS OHNE EISMASCHINE

**ZUBEREITUNG: 8 STUNDEN**

Keine Eismaschine? Kein Problem! Heute habe ich für euch ein leckeres **Eiscreme-Rezept ohne Eismaschine:  Salzbutter-**Karamell**-Eiscreme** □□

Egal welches Wetter es gibt, ich bringe euch ein bisschen Bretagne Geschmack in die Küche! Ich habe es einfach gehalten und ein sehr cremiges (sahniges) Rezept mit einer leckeren Salzbutter-Karamell-Creme gezaubert.

Das Basis-Rezept für die Salzbutter-Karamell-Creme zum Selbermachen, findet ihr hier.

Die Creme ist leicht salzig und somit wirklich nicht „zu“ süß und hat dann den Effekt, nach „mehr“ zu schmecken …. Achtung: Suchtgefahr!

## Nur noch ein paar Tipps für euch, wenn Ihr keine Eismaschine habt:

- Die Creme muss, vor dem Einfrieren, luftig sein. Also die Masse muss cremig und gut geschlagen werden.
- Man kann nie das Eis-Ergebnis einer Eismaschine bekommen. Es wird immer etwas fester sein.
- So wenig Wasser wie möglich in eurer Creme, sonst hat man Eiskristallen im Eis.

### Wie schnell sollte man das fertiges Eis genießen?

Das beste Ergebnis bekommt man, wenn man die Eiscreme direkt nach der Zubereitung (in der Eismaschine) verzehrt. So ist das Eis noch schön cremig.
Man kann die Eiscreme zwar einfrieren, aber wenn man es später genießt, muss man einige Punkte beachten, da die Eiscreme dann gefroren ist.

### Mein Eis ist zu hart geworden?

Ja, das Eis ist hart, wenn es bei -18°C gelagert wird. Logo!
Eigentlich wird Eis zwischen -5°C und -3°C serviert. Auch wenn man in eine Eisdiele geht, ist die Tiefkühltruhe zum Servieren nicht bei -18 oder -20°C.
Am besten ist es, das Eis kurz vor dem Servieren aus der Tiefkühltruhe zu nehmen und bei Zimmertemperatur stehenzulassen. Dadurch wird es weicher und lässt sich leichter zu Kugeln formen.

### Wie wird meiner Eiscreme zarter oder weicher?

Wenn ihr euer Eiscreme eingefroren habt, wird es sicher fester als in der Zubereitungsphase. Das ist kein Problem. Ihr könnt es, wie bereits erwähnt, aus dem Gefrierschrank nehmen und eine Weile bei Zimmertemperatur stehen lassen (das reicht in den meisten Fällen).
Oder ihr könnt es ganz kurz in der Mikrowelle aufwärmen. Aber nur, wenn die Creme sehr fest ist

(das passiert, wenn das Eis zu lange im Gefrierschrank war).
Oder die Eiscreme in grobe Stücke schneiden und in einem großen Mixer einmal kurz durchmixen. Funktioniert super bei lange gelagertem Eis. Und lässt sich besser portionieren.

## Warum ist meine Eiscreme zu hart nach der Zubereitung in die Maschine?

Ganz einfach, weil die Temperatur zu niedrig war und/oder die Eismaschine zu langsam lief. Die Creme ist dann an den Schüsseln festgefroren und die Schaber können sie nicht schnell genug abkratzen oder die ganze Masse drehen.
Warum ist es wichtig? Die Schnelligkeit der Eismaschine spielt eine Rolle in die zugegebene Luftmenge, sowie die Volumenzunahme und die Flexibilität der Eiscreme. Wie beim Backen, je schneller wird die Masse geschlagen, desto mehr Luft und Cremigkeit bekommt die Masse (hier die Eiscreme).
Das ist sehr oft das Hauptproblem bei Eisherstellung.

## Wie kann ich vermeiden, dass mein Eis zu fest wird?

Um eine weiche und cremige Eiscreme zu erhalten, ist es wichtig, Fett (Sahne und Milch) in die Creme zu geben. Manchmal reicht dies jedoch nicht aus und es gibt kleine Tricks und Tipps, die helfen können:

– Pektin: ist ein natürliches Geliermittel, das man sehr gut mit Fruchtsaucen mischen kann.

– **Gelierzucker**: Ich verwende ihn gerne anstelle von normalem Zucker, da er bereits Pektine enthält.

– **Glukosesirup**: kann mit oder anstelle von Zucker verwendet werden. Vorsicht, er ist „süßer“ als normaler Zucker, also bitte die Menge reduzieren.

– **Den Zucker** vorher in der Masse schmelzen lassen. Wenn der Zucker geschmolzen ist, löst er sich besser auf und hat eine elastische Eigenschaft (wie bei der Herstellung von Bonbons). Er hilft, das Eiscreme weicher zu halten.

– Gelatine: Ich empfehle sofort Gelatine. Egal ob Rind oder Schwein.

–Agar-Agar: Vorsicht, nicht zu viel, sonst schmeckt man es raus. Und es funktioniert nur bei Zubereitungen, die man vorher kochen kann.

– **Johannisbrotkernmehl** ist ein Verdickungsmittel für Sahne und Eis. Eine sehr gute Hilfe, um die Masse geschmeidig und ohne Eiskristalle zu halten. Ich empfehle **1/2 Teelöffel** (2,5 bis 5g) pro 500 g Eiscrememasse.

– **Guarmehl** ist ein Geliermittel, das oft in der Eiszubereitung verwendet wird, um die cremige Konsistenz zu erhalten. Ich empfehle **1/2 Teelöffel** (1 bis 4g) pro 500g Eiscreme.

## Warum habe ich Eiskristalle in meinem Eis?

Weil ich Zutaten mit einem hohen Wasseranteil verwendet habe.
– Bei Fruchtpüree empfehle ich immer, es lange zu kochen, um möglichst wenig Wasser in der Masse zu haben.

– Bei Sahne oder Milch empfehle ich, den höheren Fettgehalt zu nehmen, da gibt es weniger Chancen, dass zu viel Wasser im Eis ist.

Mit all diesen Tipps und Tricks seid ihr nun bereit, das perfekte Eis zu zaubern!

Und jetzt geht es weiter zum Rezept….

## Zutaten für 12-15 Kugeln Salzbutter-Karamell-Eiscreme ohne Eismaschine:

**Vanille Sauce:** 250 ml Vollmilch, 4 Eigelbe (M), 30 g Zucker, 1/2 TL Vanilleextrakt, 1 gute Prise Salz.

320 ml frische Schlagsahne, 20 bis 30 g Karamell Splitter oder Karamell Bonbons klein geschnitten, 100 g Salzbutter-Karamell–Creme oder Sauce.
**Optional**: 1 TL Johannisbrotkernmehl. (um ein cremiges Eis zu behalten, ohne Eiskristallen).

**1-** Die Eigelbe mit dem Zucker schlagen, bis es hellgelb und schaumig wird.
In einer Kasserolle die Milch mit der Vanille und einer Prise Salz zum Kochen bringen.

Die Milch auf den Ei-Schaum unter ständigem Rühren gießen.

Die Masse wieder zurück in die Kasserolle geben und bis 70°C erhitzen, bis die Creme anfängt, dicker zu werden.

Die Creme in eine Schale geben und kalt stellen. Sie muss komplett abgekühlt werden, um weitermachen zu können.

**2-** In einer Schüssel 50 ml Sahne mit der Salzbutter-Karamell-Creme geben, umrühren, um zu vermeiden, dass sich Klumpen bilden.

Dann die restliche Creme peu à peu eingeben.

Wenn die Karamell-Creme gut gelöst ist, kann die ganze Masse fest geschlagen werden, wie normale Schlagsahne.

**3-** Die abgekühlte Vanillesauce aus dem Kühlschrank nehmen, leicht umrühren und sie vorsichtig mit der geschlagenen Karamell-Schlagsahne mit den 1 TL Johannisbrotkernmehl unterrühren.

In dieser Masse dann vorsichtig die Karamell-Splitter geben und die Eis-Masse in eine passende Backform für den Tiefkühlschrank gießen.

**Minimum 3 bis 4 Stunden einfrieren.**

Et voilà! ich habe meine Eis noch mit Karamell-Sauce und Splittern dekoriert…

Man kann das Eis auch in kleine Einzelformen gießen und mit Karamell oder Schokolade verzieren:

Es braucht nur 1 Stunde im Kühlschrank.

… und unsere Eis-Becher mit kleinen Karamell-Bonbons beschmückt.

Ein echter Bretonischer Geschmack! Salzbutter-Karamell ist wirklich etwas Besonders und ich bin sicher, dass es euch auch gefallen wird!

BISOUS und lasst es euch schmecken.

---

Hat es dir und deinen Gästen geschmeckt? Dann gib die Quelle gern weiter.

Dieses Gericht stammt aus einem Rezept von
Aurélie Bastian

**www.franzoesischkochen.de**