

Für heiße Tage

—
Werther's Original
Erdnuss-Karamell-Eis



www.werthers-original.at

Zutaten

für 4 bis 5 Eisformen

- 12 Werther's Original Sahnetoffees
- 3–4 EL Schlagobers
- 200 ml Schlagobers
- 5 Eisstiele

Für die Erdnuss-Karamellmasse

- 50 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 50 ml Schlagobers
- 50 g gesalzene Erdnüsse

Für den Schokoguss

- 200 g dunkle Kuvertüre
- 10 g Kokosfett

Zubereitung

1. Mischen Sie die Werther's Original Sahnetoffees mit 3–4 EL Schlagobers in einem Topf. Erhitzen Sie beides unter ständigem Rühren, bis sich die Sahnetoffees aufgelöst haben und eine cremige Karamellmasse entstanden ist. Ziehen Sie den Topf vom Herd und lassen Sie die Masse abkühlen.
2. Schlagen Sie 200 ml Schlagobers mit den Schneebesen des Handrührgeräts steif und ziehen Sie die Karamellmasse gleichmäßig unter. Füllen Sie die Masse bis 2 cm unter den Rand in Eisformen. Stellen Sie die Formen in das Tiefkühlfach und frieren Sie das Eis 1 Stunde ein.
3. Für die Erdnuss-Karamellmasse verrühren Sie den Vanillezucker und Zucker in einem Topf und bringen den Zucker zum Schmelzen. Sobald er karamellisiert ist, den Schlagobers zugießen. Die Masse wird nun zusammenklumpen. Nun einfach so langeiterrühren, bis sich das Karamell wieder verflüssigt hat. Dann die Erdnüsse unterrühren und die Masse etwas abkühlen lassen.
4. Entnehmen Sie kurz die Eisformen aus dem Tiefkühlfach und stecken Sie die Holzstiele in die Eisförmchen. Verteilen Sie nun die Erdnusskaramellmasse in die Förmchen und frieren Sie das Eis weitere 4 Stunden ein.
5. Geben Sie die Kuvertüre in ein hohes Glas und schmelzen Sie die Kuvertüre im Wasserbad oder in der Mikrowelle. Entnehmen Sie das Eis und lassen Sie es ca. 5 Minuten bei Zimmertemperatur stehen, dann lässt es sich leicht aus der Form lösen. Anschließend tauchen Sie das Eis in die Kuvertüre. Dann erneut einfrieren oder gleich genießen.