

Karamell Shake

Rezept für 2 Portionen
Dauer: ca. 135 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Feinkristallzucker	4 EL (Esstlöffel)
Vollmilch	400 ml
Vanilleeis	4 EL (Esstlöffel)
Leitungswasser / Stilles Wasser	5 EL (Esstlöffel)

Zubereitung:

Den Zucker in einem kleinen Topf karamelisieren lassen, dann die 5 EL Wasser hinzugeben und bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis es sirupartig ist. Dann die Milch langsam dazugießen und aufkochen lassen. Danach abkühlen lassen und 120 Minuten im Kühlschrank zugedeckt kühlen. Dann 2 Kugeln Vanilleeis in die Karamelmilch geben und 15 Sekunden in den Mixer geben, eher hohe als niedrige Stufe. Danach (evtl. mit einer Erdbeere am Glas) servieren.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-482-Karamell-Shake.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at