

## Sundae Ice Cream

### Vanille Eis

200 g gesüßte Kondensmilch

250 ml Schlagobers

1 EL Vanille-Extrakt oder ½ Pkg. Vanillezucker



1. Schlagobers mit dem Vanille-Extrakt bzw. den Vanillezucker nicht allzu steif aufschlagen (weiche Spitzen).
2. Kondensmilch in eine mittelgroße Schüssel leeren und ein Drittel des Schlagobers mit einem Gummispatel unterheben/einrühren, bis beide Massen gut vermischt sind. Das restliche geschlagene Obers vorsichtig unterheben.
3. Die Eismasse in eine Plastikdose mit Deckel (oder Ähnliches) füllen und einige Stunden oder über Nacht in den Gefrierschrank stellen, bis die Masse fest ist. Es hängt stark vom Gefäß ab, wie schnell die Masse friert, rund 4-6 Stunden.
4. Wer das Eis über Nacht oder länger im Gefrierschrank hatte, muss es kurz bei Zimmertemperatur antauen lassen, damit es gut portionierbar und schön cremig ist.

### Karamell-Sauce

100 ml Wasser

200 g Kristallzucker

250 g heißes Schlagobers

1/4 TL Salz

1. Wasser und Zucker in einem mittelgroßen, relativ hohen Topf erhitzen. Sobald das Zuckerwasser zu kochen beginnt, kurz umrühren und dann ohne Rühren rund 8-10 Minuten köcheln lassen. Der Zucker beginnt langsam zu karamellisieren. Bei ungleichmäßiger Bräunung den Topf vorsichtig schwenken (nicht rühren).
2. Sobald eine Bernsteinfarbe erreicht ist, den Topf vom Herd nehmen und die Hälfte des heißen Schlagobers einrühren. Die Masse sprudelt und steigt auf mindestens das dreifache Volumen auf. Sobald sich das Karamell etwas beruhigt hat unter Rühren das restliche Obers einrühren.
3. Die Karamellmasse erneut erhitzen, salzen und für 2 Minuten köcheln lassen. Vom Herd nehmen, ganz kurz unter Rühren etwas abkühlen lassen und in ein Glas umfüllen. Tipp: Falls Teile des Obers gerinnen, einfach durch ein Sieb leeren.

### Schokolade-Überzug

90 g zartbittere Schokolade (hier ca. 50 % Kakaoanteil), grob gehackt oder Drops

30 ml (3 EL) zerlassenes Kokosfett

1. Die zerkleinerte Schokolade gemeinsam mit dem Kokosfett über dem Wasserbad, in der Mikrowelle oder in einem kleinen Topf bei sehr geringer Hitze schmelzen.
2. Die Schokolade vor Verwendung etwas abkühlen lassen. Sie bleibt bei Raumtemperatur flüssig. Über Eis geträufelt, wird sie binnen Sekunden fest und ergibt eine knackige Schokokruste.

### Außerdem:

Eisbecher aus Waffelteig

Gehackte Nüsse zum Bestreuen (hier: geröstete, ungesalzene Erdnüsse)

Alle Zutaten zu einem Sundae zusammenstellen: Das Eis kurz bei Raumtemperatur oder im Kühlschrank antauen lassen. Die Waffelbecher mit Eis-Kugeln füllen und Karamell- und/oder Schokosauce darüber träufeln. Mit Nüssen bestreuen.