

Popcorneis mit Karamellsauce

Von SWR4 Moderatorin Corinne Schied

Zutaten für 10 Kugeln Eis

80g süßes Popcorn, selbstgemacht oder gekauft
80g Zucker
Vanillestange/Aroma/Vanilleextrakt
1TL Zitronensaft
600 ml Kokosmilch oder Sahne
3 Eigelb

Zutaten für die Karamellsauce

200g Zucker
60ml Wasser
60g Butter
175ml Sahne oder Milch, Zimmertemperatur
Salz nach Geschmack

Zubereitung

Das Popcorn mit den übrigen Zutaten, bis auf das Ei, in einem Topf aufkochen und die Masse mindestens 30 Minuten, gern auch über Nacht ziehen lassen.

Die Popcornmilch durch ein Sieb geben, das Popcorn ausdrücken und entsorgen.

Die Popcornmilch in einen Topf geben erwärmen, das Eigelb unterrühren, sieden lassen, bis die Masse leicht andickt. Sie darf nicht kochen.

Die Masse abkühlen lassen und etwa 50 Minuten in die Eismaschine geben. Danach umfüllen und im Tiefkühlfach drei bis vier Stunden durchziehen lassen.

Wer keine Eismaschine hat, stellt die Eismasse ins Gefrierfach und muss jede halbe Stunde mal umrühren, damit das Eis cremig wird.

Für die Karamellsauce in einem Topf Zucker und Wasser aufköcheln und unter „ Aufsicht zu einem hellbraunen Karamell einköcheln lassen. Auf gar keinen Fall dabei umrühren. Sonst entsteht ein weißer Zuckerschnee.

Wenn die Masse hellbraun ist, den Topf vom Herd ziehen und erst die Butter, dann die Sahne unterrühren. Das Salz nach Wunsch dosieren.

Corinnes Tipp: Da ich Popcorn liebe, würde ich zum Popcorneis auch noch Popcorn dazu essen. Süßes oder salziges oder beides!

SWR4 Rheinland-Pfalz | 20.7.2023