# Blitzschnelles Karamelleis

## Zutaten

600 ml Schlagsahne
340g fertiges Dulce de Leche/Karamellcreme
(z.B. von Bonne Maman)

www.die-degens.de

## Zubereitung

1. Schlagsahne mit sauberen Rührbesen eines Handmixers steif schlagen.
2. Karamell etwas cremig rühren und unter die Schlagsahne heben.
3. Die Eismasse in ein verschließbares Gefäss füllen und ca. 4 Stunden lang im Gefrierfach frieren lassen.
4. Kurz vor dem Verzehr dann leicht antauen lassen und evtl. mit Karamellstücken (klein gehackten festen Karamellbonbons), Nüssen, Schokosauce oder Früchten garnieren.