**Karamelleis (Witzigmann)**

2 Stk. Eier

2 Stk. Eigelb

120 g Zucker

250 g Milch

250 g Sahne

½ Stk. Vanilleschote

30 g Zucker

50 g Crème Fraîche

* Den Zucker mit 50 ml Wasser etwas dunkler als bernsteinfarbig karamellisieren. Mit Milch, Sahne ablöschen und Vanille beigeben.
* Eier, Eigelb mit restlichem Zucker über Wasserbad schaumig schlagen.

Die Karamellmilch auf die Eier gießen und die Crème Fraîche dazugeben.

In Rührgerät kalt rühren, passieren und in Eismaschine gefrieren.