

## Pumpernickeleis

### Zutaten

- 3 Scheiben Pumpernickel
- 400 ml Milch
- 1 Vanilleschote
- 4 Eigelb
- 60 g Zucker
  
- 120 ml Wasser
- 200 ml Sahne
- 25 g Reissirup
- 15 g Butter
- 5 g Vanillepaste
- 1 TL Salz

### Zubereitung

Am einfachsten lässt sich dieses Eis mit einer Eismaschine zubereiten. Wer keine hat, muss die Masse alle 20-30 Minuten umrühren, damit sich beim Gefrieren keine Kristalle bilden. Das kann allerdings viel Zeit in Anspruch nehmen.

Die ersten Zutaten sind für das Eis.

Vanilleschote auskratzen und das Mark mit der Schote und der Milch erwärmen.

Das Brot in der Zwischenzeit in kleine Würfel schneiden und zu der Milch geben – vom Herd nehmen und 20 bis 30 Minuten ziehen lassen.

Die Milch durch ein Sieb gießen, die Brotbröckchen und die Vanilleschote entfernen. Zucker mit Eigelb schaumig schlagen, dann die Milch dazugeben und so lange erwärmen, bis die Masse andickt.

Bevor die Masse in die Eismaschine kommt, über Nacht kalt stellen.

Für die Karamellsauce Wasser, Zucker und Sirup bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Wenn sich der Zucker aufgelöst hat, nicht mehr umrühren. Wenn sich am Rand eine goldene Verfärbung bildet (nach etwa 10 Minuten), dann leicht den Topf schütteln, sodass sich die Masse weiter vermischt.

Wenn die Masse eine dunkelgoldene Farbe angenommen hat, die restlichen Zutaten dazu geben. Achtung: wird erst mal ordentlich zischen und Blasen schlagen, bevor sich alles richtig vermischt.

Nach dem Abkühlen in eine Flasche füllen. Vor dem Servieren über das Eis geben.