

# Caramel Seasalt

Zubereitungszeit: 10 Minuten + Gefrierzeit (ca. 4 Stunden)

Anzahl der Portionen: ca. 5-6 Ice Cream Rolls

Zutatenliste:

- 50 ml Kondensmilch
- 75 ml Schlagsahne
- 15g Hartkaramell
- 1 Tl grobes Meersalz
- Zucker nach Belieben

Toppings:

- 10 ml Karamellsoße

Zubereitung:

1. Stelle wie gewohnt das Grundrezept her und vergiss nicht, deine Utensilien rechtzeitig einzufrieren.
2. Nimm das Blech aus dem Gefrierschrank und gib die Eiscreme Mischung auf das Blech.
3. Gib nun das Hartkaramell und das grobe Meersalz hinzu. Hacke alle Zutaten, bis eine gleichmäßige Masse entstanden ist, die Du auf dem Blech verteilst. Stelle das Blech für mindestens 4 Stunden in den Gefrierschrank.
4. Rolle die Eiscreme nun mit Hilfe der Spachtel auf, platziere die Ice Cream Rolls aufrecht in der Servierschüssel und füge die Karamellsoße hinzu. Nun kannst du genießen.

# Karamell Birne

Zubereitungszeit: 10 Minuten + Gefrierzeit (ca. 4 Stunden)

Anzahl der Portionen: ca. 5-6 Ice Cream Rolls

Zutatenliste:

- 50 ml Kondensmilch
- 75 ml Schlagsahne
- 80g gewürfelte, gekochte Birne
- 10g Hartkaramell
- Salz und/oder Zucker nach Belieben

Toppings:

- Schlagsahne
- 10 ml Karamellsoße

Zubereitung:

1. Stelle wie gewohnt das Grundrezept her und vergiss nicht, deine Utensilien rechtzeitig einzufrieren.
2. Nimm das Blech aus dem Gefrierschrank und gib die Eiscreme Mischung auf das Blech.
3. Würfel die Birne und gare sie zusammen mit etwas Zucker in einem Topf. Gib nun die Birne und das Karamell zu der Eismischung. Hacke alle Zutaten, bis eine gleichmäßige Masse entstanden ist, die Du auf dem Blech verteilst. Stelle das Blech für mindestens 4 Stunden in den Gefrierschrank.
4. Rolle die Eiscreme nun mit Hilfe der Spachtel auf, platziere die Ice Cream Rolls aufrecht in der Servierschüssel und füge geschlagene Schlagsahne, sowie Karamellsoße hinzu.

# Haselnuss Karamell Crunch

Zubereitungszeit: 10 Minuten + Gefrierzeit (ca. 4 Stunden)

Anzahl der Portionen: ca. 5-6 Ice Cream Rolls

Zutatenliste:

- 50 ml Kondensmilch
- 75 ml Schlagsahne
- 40g Haselnüsse, gehackt
- 15g Hartkaramell
- Salz und/oder Zucker nach Belieben

Toppings:

- 10g Krokant
- 10 ml Karamellsoße

Zubereitung:

1. Stelle wie gewohnt das Grundrezept her und vergiss nicht, deine Utensilien rechtzeitig einzufrieren.
2. Nimm das Blech aus dem Gefrierschrank und gib die Eiscreme Mischung auf das Blech.
3. Gib die Haselnüsse und das Hartkaramell zu der Eiscreme. Hacke alle Zutaten, bis eine gleichmäßige Masse entstanden ist, die Du auf dem Blech verteilst. Stelle das Blech für mindestens 4 Stunden in den Gefrierschrank.
4. Rolle die Eiscreme nun mit Hilfe der Spachtel auf, platziere die Ice Cream Rolls aufrecht in der Servierschüssel und füge Krokant, sowie Karamellsoße hinzu.

# Kürbis Karamell

Zubereitungszeit: 10 Minuten + Gefrierzeit (ca. 4 Stunden)

Anzahl der Portionen: ca. 5-6 Ice Cream Rolls

Zutatenliste:

- 50 ml Kondensmilch
- 75 ml Schlagsahne
- 25g gekochter Kürbis
- 15g Karamellsoße
- Salz und/oder Zucker nach Belieben

Toppings:

- Kleine Kürbisstückchen
- Kleine Karamellsplitter

Zubereitung:

1. Stelle wie gewohnt das Grundrezept her und vergiss nicht, deine Utensilien rechtzeitig einzufrieren.
2. Nimm das Blech aus dem Gefrierschrank und gib die Eiscreme Mischung auf das Blech.
3. Gib den Kürbis und die Karamellsoße zu dem Eis. Hacke alle Zutaten, bis eine gleichmäßige Masse entstanden ist, die Du auf dem Blech verteilst. Stelle das Blech für mindestens 4 Stunden in den Gefrierschrank.
4. Rolle die Eiscreme nun mit Hilfe der Spachtel auf, platziere die Ice Cream Rolls aufrecht in der Servierschüssel und füge Kürbisstückchen, sowie Karamellsplitter hinzu.

# Caramel Blondies

Zubereitungszeit: 10 Minuten + Gefrierzeit (ca. 4 Stunden)

Anzahl der Portionen: ca. 5-6 Ice Cream Rolls

Zutatenliste:

- 50 ml Kondensmilch
- 75 ml Schlagsahne
- 2 El brauner Zucker
- 1 El Butter
- 1 Tropfen Vanilleextrakt
- Salz nach Belieben

Toppings:

- 20ml salzige Karamellsoße
- Hartkaramellstückchen

Zubereitung:

1. Stelle wie gewohnt das Grundrezept her und vergiss nicht, deine Utensilien rechtzeitig einzufrieren.
2. Nimm das Blech aus dem Gefrierschrank und gib die Eiscreme Mischung auf das Blech.
3. Gib den Zucker, die Butter und Vanilleextrakt zu der Eiscreme. Hacke alle Zutaten, bis eine gleichmäßige Masse entstanden ist, die Du auf dem Blech verteilst. Stelle das Blech für mindestens 4 Stunden in den Gefrierschrank.
4. Rolle die Eiscreme nun mit Hilfe der Spachtel auf, platziere die Ice Cream Rolls aufrecht in der Servierschüssel und füge die salzige Karamellsoße, sowie Hartkaramellstückchen hinzu.