



Schudel on the Rocks – jeden Mittwoch um 18.00 Uhr auf ProSieben Schweiz

## GLACE

5 dl Vollrahm\*  
1 Dose Kondensmilch\* 400 g  
1 Vanille-Stange, Mark

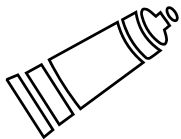
\* 24h durchgekühlt

Gekühlter Rahm zu  $\frac{3}{4}$  steif schlagen. Kondensmilch und Vanillemark begeben und steif schlagen.

Glace über Nacht in den Tiefkühler geben.

## KONDENS MILCH

entsteht durch  
Wasser-Reduktion  
in der Milch



## Tipp

Vollrahm und Kondensmilch vor Gebrauch unbedingt 24 Stunden im Kühlschrank gut durchkühlen. Dies verhindert, dass das Glace während des Gefrierprozesses immer wieder durchgerührt werden muss, um so eine mögliche Bildung von Eiskristallen zu verhindern.

# Menü Snickers 2.0

 Der kultige Schokoriegel mit Erdnüssen ist ein zeitloser Verkaufschlager

ergibt ca. 8dl

## SCHOKO-CRUMBLE

4 EL Brauner Zucker  
3 EL Mehl  
2 EL Kukuao-Pulver  
60 g Butter, kalt

Buckofen auf 180°C vorheizen.

Kukuopulver, Mehl, Zucker und kalte Butter mit den Händen zu einem krümeligen Teig verkneten.

Streusel auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und im Ofen (180°C) ca. 8-10 Min. backen. Abkühlen lassen.



## CARAMELL-ERDNÜSSE

100 g Zucker  
100 g gesalzene Erdnüsse

Zucker in einer weiten Pfanne curumellisieren lassen, Nüsse begeben, rühren und unerschliessend auf ein Backpapier austreichen.

Abgekühlte Nüsse grob hucken.

Die durchgekühlte Glace nach Belieben mit den verschiedenen Toppings servieren.

## Tipp

Snickers im Tiefkühler einfrieren lassen, fein hucken und ebenfalls als Topping servieren.

## CARAMELL-TOPPING

200 g Zucker  
3 EL Wasser  
100 g Butter  
2 dl Rahm, zimmerwarm  
1 TL Salz

Zucker und Wasser in einer Pfanne aufkochen. Hitze reduzieren, Pfanne gelegentlich schwenken und Zucker köcheln lassen, bis ein hellbrauner Curumell entsteht.

Butter begeben, unter Rühren schmelzen. Rahm begeben, bei gelegentlichem Rühren ca. 5 Min. köcheln, bis die Masse eindickt.

Noch heiss in vorgewärmte Glüsli giessen.

## CARAMEL

gebrannter  
Zucker entsteht  
ab 143°C



## Tipp

Die Curumell-Sauce lässt sich gut verschlossen bei Raumtemperatur ca. 1 Monat aufbewahren.

mehr unter

**Schudel on the Rocks.ch**