

Dulce de Leche-Eis



Zutaten

400 g Dulce de Leche
200 g Vollmilch
250 g Vollrahm
10 g [Glukosepulver](#)
3 g Johannisbrotkernmehl
½ TL Fleur de sel

Zubereitung

Alle Zutaten vermischen und für ca. 30 Min. in der Eismaschine gefrieren lassen.

Optional:

Kurz vor dem Gefrierpunkt ca. 50 g Caramelstückchen, geriebene Schokolade oder geröstete gehackte Pekannüsse begeben.