

Vanille-Glacé mit karamellisierten Erdnüssen und Butterscotch-Sauce

Zutaten: (für ca. 4 Personen)

- Vanille-Glacé von guter Qualität
- 140 g gesalzene Erdnüsse
- 110 g Zucker
- 2 EL Wasser
- 1.25 dl Rahm
- 30 g Butter
- 80 g Rohzucker

Zubereitung:

Die Erdnüsse zusammen mit dem Zucker und dem Wasser in eine Pfanne geben. Gut mischen und dann auf mittlerer Hitze karamellisieren lassen. Dabei die Erdnüsse eher nicht umrühren und die Pfanne höchstens zwischendurch einmal leicht hin und her bewegen.

Ist der Zucker haselnussbraun, giesst man die karamellisierten Nüsse auf ein mit einem Backtrennpapier ausgelegtes Blech und lässt sie abkühlen. Die karamellisierten Erdnüsse anschliessen grob hacken.

Für die Butterscotch-Sauce Rahm Butter und Rohzucker in eine Pfanne geben und auf kleiner Hitze etwa 7 Minuten lang köcheln und leicht eindicken lassen.

Servieren: In jedes Schälchen ein wenig von den gehackten Erdnüssen geben. Eine oder zwei Kugeln Vanille-Glacé daraufsetzen und einen oder zwei Esslöffel Butterscotch-Sauce darüber geben. Am Schluss nochmals etwas grob gehackte Erdnüssen darüber streuen.