

**Genießen**  
**Kevin Bandel**

**Donnerstag, 08.08.2024**

**Affogato mit Karamellsoße**

Für 1 Portion

**Zutaten:**

Für die Karamellsoße:

90 g Zucker  
20 g Butter  
100 g Schlagsahne

Für den Affogato:

1 Kugel Vanilleeis  
1 Espresso (25 ml)

Außerdem:

Eisportionierer  
Siebträger, Herdkännchen oder Vollautomat  
Kaffeetasse (150 – 200 ml Inhalt), nicht vorgewärmt

**Zubereitung:**

1. Für die Karamellsoße Zucker in einen kleinen Topf geben und bei mittlerer Hitze, ohne zu rühren, goldgelb karamellisieren lassen.
2. Topf von der Kochstelle nehmen, da es sonst schnell überkochen kann. Butter und Sahne zugeben und mit einem Schneebesen verrühren.
3. Topf wieder auf den Herd stellen und bei mittlerer Hitze so lange unter Rühren erhitzen, bis sich der Karamell aufgelöst hat. Soße abkühlen lassen.

**Kevins Tipp:** Diese kleine Menge Karamellsoße kühlt schneller ab, wenn Sie den Topf mit der Soße in ein kaltes Wasserbad stellen.

4. 1 Kugel Vanilleeis in eine kalte Kaffeetasse geben.
5. Einen frisch gebrühten Espresso direkt zum Vanilleeis mit in die Tasse gießen, bzw. brühen lassen.

**Kevins Tipp:** Die Eiskugel schmilzt weniger schnell, wenn die Tasse Zimmertemperatur hat und nicht, wie sonst üblich bei der Zubereitung von Espresso, vorgewärmt wurde.

6. Etwa 1 EL Karamellsoße über die Eiskugel geben und genießen.

**Kevins Tipp:** Je mehr Zeit man sich mit dem Verzehr lässt, desto mehr schmilzt das Vanilleeis und macht den Espresso süßer. Wer es eher kräftig mag, beginnt sofort mit dem Verzehr.

7. Übrige Karamellsoße in ein sauberes Konfitüreglas füllen und in den Kühlschrank stellen. Die Soße hält sich so etwa 2 Wochen.