Salziges Karamelleis

880 g Zucker

200 g Butter

1 L Sahne

2 L Milch

6 TL Fleur de Sel

1 Messerspitze Vanille

Zucker Karamellisieren und zwischendurch Milch mit Sahne und Vanille aufkochen. Wenn der Karamell gold-braun ist mit Milch/Sahne ablöschen und die Butter dazu geben.

Köcheln lassen bis der Karamell aufgelöst ist. Dann das Salz dazu geben