



Menge 2 Gläser



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

KARAMELL-FLIP

Cremiger Milchshake aus selbst hergestelltem Karamell - lecker!



Zutaten

120 g	Diamant Feinster Zucker
1 Spritzer	Zitronensaft
200 ml	Sahne
250 ml	Milch
60 g	Joghurt

Zubereitung

1. Zucker mit 1 EL Wasser und einem Spritzer Zitronensaft in einem Topf vermischen und bei großer Hitze karamellisieren lassen. Ab und zu mit einem Kochlöffel umrühren.
2. Den Topf vom Herd nehmen und so lange warten, bis der Karamell zähflüssig wird. Ein Stück Backpapier auf der Arbeitsfläche ausbreiten und mit dem Kochlöffel aus 1-2 EL Karamell Ornamente darauf tropfen lassen.
3. Von der Sahne 4 EL abnehmen und kühl stellen. Den Rest in den verbleibenden Karamell gießen und bei mittlerer Hitze unter Rühren langsam auflösen. Die Karamellsahne bis zum leichten Eindicken köcheln lassen, dann kalt stellen.
4. Gekühlte Karamellsahne mit Milch und Joghurt in den Mixer geben und schaumig mixen. In Gläser füllen.
5. Übrige Sahne etwas steif schlagen und darauf setzen. Mit den Karamell-Ornamenten garnieren.

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.