



# Karamell-Milchshake mit Walnüssen & Karamellsoße



## Zutaten

### Menge

1 Päckchen  
8 Kugeln

4 EL  
200 g

6  
500 ml

1 Päckchen  
330 ml

2 TL

Vanillinzucker  
Walnusseis  
Salz  
Wasser  
Zucker  
Walnüsse  
Milch  
Sahnesteif  
Sahne  
Butter

## Rezeptinfo

### Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Min.

pro Portion: 3621 kJ, 865 kcal, 88,1 g Kohlenhydrate, 12,8 g Eiweiß, 51,6 g Fett, 237 mg Cholesterin, 0,468 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:

**veggie**

## Zubereitung

Du hast Lust auf einen sommerlichen Drink? Dann solltest du unbedingt unseren super leckeren Karamell-Milchshake ausprobieren! Für unseren Karamell-Milchshake toppen wir den Shake aus Milch und Walnusseis mit aufgeschlagener Sahne und gehackten Walnüssen. Eine selbstgemachte Karamellsoße aus Butter, Sahne und Zucker darf natürlich auch nicht fehlen! Unser Karamell-Milchshake ist einfach unglaublich lecker und sollte unbedingt einmal von dir nachgemacht werden! Probier's direkt einmal selbst aus! So geht's:

### Step 1:

Den Zucker lässt du mit 4 EL Wasser in einem hohen Topf karamellisieren. Wenn der Zucker goldbraun ist kannst du den Topf vom Herd nehmen und 130 ml von der Sahne vorsichtig dazu schütten. Dann kannst du die Butter einrühren. Die Karamellsoße für ca. 5 Minuten köcheln lassen. Anschließend zum Auskühlen beiseitestellen.

### Step 2:

Die Karamellsoße gibst du an den inneren Rand der Gläser und stellst die Gläser dann kurz kalt. Für den Shake und die Deko die Walnüsse hacken. 200 ml Sahne mit dem Sahnesteif und dem Vanillezucker steif schlagen.

### Step 3:

Dann kannst du die Milch mit dem Eis pürieren und den Shake in die Gläser einfüllen. Jetzt die Sahne oben draufgeben und mit gehackten Nüssen sowie Karamellsoße dekorieren.