

## Teeeis mit Rotwein - Zwetschgen

Kategorien: Dessert, Eis

Zutaten für: 1 Rezept

20		Sehr schoene Doerrzwetschgen
		In
250	ml	Porto (Ich tippe auf Portwein) Ueber Nacht einlegen.
250	ml	Rotwein
1/2		Vanillestange
100	Gramm	Zucker
250	ml	Milch
50	ml	Theblaetter oder -spitzen
3		Eigelb
125	Gramm	Zucker
250	ml	Rahm
4		Essl. Creme double

### Anleitung:

Zwetschgen mit dem Porto zum Kochen bringen. Rotwein, Vanille und Zucker zum Kochen bringen, auf kleinstem Feuer 2 h koecheln lassen; auf Jeden Fall die Fluessigkeit langsam zum Sirup reduzieren. Die Vanillestange entfernen, den Rest erkalten lassen. Milch aufkochen, auf die Blaetter giessen und je nach Sorte 5-10 min. Zugedeckt ziehen lassen. Die Eigelb mit dem Zucker weiss-schaumig ruehren. Die Teemilch durch ein Feines Sieb dazugeben, und in der Kaserole auf kleiner Hitze unter Staendigem Ruehren kurz vors Kochen bringen (88 Grad ;-)). Wenn die Masse kocht, gerinnt das Eigelb :( Die Creme durch ein feines Sieb Passieren und kaltstellen. Die Creme mit dem Rahm in des Sorbetiere gefrieren. Die Zwetschgen in Sirup in tiefe, kalte Teller auf Creme double setzen Und das Teeeis dekorativ dazugeben.