

Zimt - Eis 1

Kategorien: Süßspeise, Eis, Zimt

Zutaten für: 500 Milliliter

2	Stangen	Zimt
1	Teel.	Geriebene Zitronenschale
25	Gramm	Zucker
175	ml	Milch
200	ml	Süße Sahne
25	Gramm	Puderzucker
1	Prise	Zimt

Anleitung:

Grundzubereitung

1. Die Zimtstangen mit der Zitronenschale, dem Zucker und der Milch unter ständigem Rühren aufkochen. Dann 10 Minuten bei schwacher Hitze koecheln lassen. Die Milch von Zeit zu Zeit umrühren.
2. Den Topf vom Herd nehmen und die Zimtmilch abkühlen lassen. Dann die Zimtstangen entfernen.
3. Die Sahne mit dem Puderzucker und dem Zimt steif schlagen und unter die Zimtmilch ziehen.

Zubereitung im Eis-Profi

4. Die Zimtcreme zugedeckt 1 Stunde im Kühlschrank oder 30 Minuten im Gefrierfach vorkühlen.
5. Die Eismasse in den gekühlten Behälter der Eismaschine füllen und 20-30 Minuten gefrieren lassen. Das Zimt-Eis nach Belieben nachfrieren lassen, dabei das Rührwerk ausschalten.

Zubereitung im Gefriergerät

Die Eismasse in einen flachen Gefrierbehälter füllen und zugedeckt im Gefrierfach 5-7 Stunden bei mindestens -18 Grad festwerden lassen. Die Eiscreme alle 30 Minuten mit einer Gabel gut durchrühren. Die Eiscreme vor dem Servieren ein paar Minuten im Kühlschrank weich werden lassen.