

## Zimteis mit Armagnac - Pflaumen

Kategorien: Eis, Zimt, Zwetschge, Eisbecher

Zutaten für: 6 Portionen

### *ZIMTEIS*

---

1	Ltr.	Schlagsahne
3		Zimtstangen
1		Vanilleschote
6		Eigelb
4		Eier (L)
100	Gramm	Puderzucker

### *ARMAGNAC-PFLAUMEN*

---

400	Gramm	Pflaumen oder Zwetschgen
3	Essl.	Zucker
4	Essl.	Armagnac

### Anleitung:

Die Pflaumen oder Zwetschgen entsteinen, in Spalten schneiden, mit Zucker und Armagnac mischen und durchziehen lassen. Inzwischen die heisse Schlagsahne ueber die zerbroeselten Zimtstangen giessen und 2 Stunden ziehen lassen. Die Zimtsahne mit ausgekratzter Vanilleschote und Vanillmark zum Kochen bringen, dann die Schote aus der Sahne nehmen. Eigelb, Eier und Puderzucker schaumig ruehren. Die Sahne schnell in die Eimasse ruehren und auf dem Herd bis kurz vor dem Kochen weiterruehren.

Die Masse durch ein feines Sieb giessen, kalt werden und dann noch mal 30 Minuten in der Eismaschine ruehren. Noch 30 Minuten im Gefrierfach nachfrieren lassen. Die Pflaumen zum Zimteis servieren.