

Zimtglacé - Eis

Kategorien: Eis, Cremeis

Zutaten für: 1 Rezept

1/4	kg	Milch
1/4	kg	Rahm
0,14	kg	Zucker
4		Ei(er), davon das Eigelb
4	Stangen	Zimt

Anleitung:

Milch und Rahm zusammen mit den Zimtstangen aufkochen. 30 Minuten ziehen lassen. Eigelb und Zucker schaumig rühren. Langsam zur Zimtmasse geben und zur Rose abkochen (nicht über 85°C). In der Sorbetière gefrieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten