

Zimtglace mit Rhabarber

Kategorien: Süssspeise, Katl, Eis, Rhabarber, Zimt

Zutaten für: 4 Portionen

600	Gramm	Rhabarber; in grosse Wuerfel geschnitten
200	ml	Weisswein
40	Gramm	Zucker
300	Gramm	Vanilleglace
1	Teel.	Zimt Pfefferminzblaetter; oder Zitronenmelissenblaetter

Anleitung:

Rhabarber zusammen mit Weisswein und Zucker zugedeckt auf kleinem Feuer knapp weich kochen. Mit einem Schaumlöffel aus dem Saft heben und auf Teller anrichten. Den Saft zu Sirup einkochen.

Vanilleglace antauen, Zimt darunterrühren und ins Tiefkühlfach zurücklegen. Wenn sie wieder fest ist, in Scheiben schneiden oder zu Kugeln formen und sie auf die Rhabarberwürfel setzen.

Den noch warmen eingekochten Sirup darüber giessen und mit Pfefferminz- oder Zitronenmelisse-Blaettern garnieren.