

Zimt-Eis



Zutaten (ca. 20 Kugeln / Portionen):

150 g Zucker
8 g Vanillezucker
1 Prise Salz
4 Eiweiß
3 Eier
1 Eigelb
200 ml Sahne
200 ml Milch
1 TL Zimt
1 Vanilleschote

Zubereitung:

Milch mit Sahne, Zucker und Vanillezucker in einem Topf zum Kochen bringen.

Vanilleschote aufschneiden, das Mark herauskratzen und zur Milch-Sahne-Mischung geben.

Eier und Eigelb mit Salz aufschlagen. Kochende Sahne-Milchmasse zufügen und zusammen mit dem Zimt unterrühren.

Eismasse für eine Stunde abkühlen lassen und im Anschluss für eine Stunde in die Eismaschine geben.

Tipp:

Dazu schmecken heiße Kirschen sehr lecker.

Nährwertangaben: 100 kcal p.P., 9 g KH p.P.