Rezept

# Eis mit heißen Trauben

Ein Rezept von Eis mit heißen Trauben, am 11.11.2026

## Zutaten

| | |
|---|---|
| **400 g** | helle kernlose Trauben |
| | ⅛ l heller Traubensaft oder halbtrockener Weißwein |
| **1 EL** | Zitronensaft |
| **2 EL** | Zucker |
| **1 Prise** | Zimtpulver |
| **8** | Kugeln Vanilleeis |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 240 kcal

## Zubereitung

1. Die Trauben waschen und halbieren. Den Saft oder Wein mit dem Zitronensaft und Zucker in einem Topf erhitzen und offen bei starker Hitze etwa 5 Min. einkochen lassen. Die Trauben untermischen und mit Zimt abschmecken. Nicht mehr kochen, die Trauben nur heiß werden lassen.

2. Die Eiskugeln in Dessertschalen legen. Die Trauben darüber verteilen und sofort servieren.