

Rezept

Eis mit heißen Trauben

Ein Rezept von Eis mit heißen Trauben, am 04.06.2023

Zutaten

400 g helle kernlose Trauben	$\frac{1}{8}$ 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.